Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:12:28
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbebe85266f6f7d0bd15c0703c5191d16aa5310f0e5198

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля

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

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

очная

(форма обучения)

2025

СОГЛАСОВАНА:
Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ /Н.С. Грушина
подпись

Заместитель начальника отдела СПО

_____/Л.В. Сорокина
подпись

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ С.А. Марковская
подпись

Составитель (и): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензенты:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала им. Г.В. Плеханова

СОГЛАСОВАНО:
Представитель работодателя

Директор ООО «Медиа Микс»

_____/С.Е. Голубинская /
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля 4
2. Структура и содержание профессионального модуля 7
3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля 17
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 20

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности 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 и соответствующие ему общие компетенции и/или профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций (при наличии)

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 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; ПО4 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; ПО5 хранения и упаковки готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ПО7 контроля хранения и расхода продуктов.
уметь	У1 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; У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери-

	тельных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З6 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи З7холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная аудиторная учебная нагрузка	158
учебная практика	36
производственная практика	72
В т.ч.практическая подготовка	198
самостоятельная работа (учебная практика)	4
самостоятельная работа (производственная практика)	6
консультации	-
промежуточная аттестация	28

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды общих и/или профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Экзамен по профессиональному модулю	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка			Самостоятельная работа			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., консультации, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										
ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6	**Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовкик реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**62**	**62**	**30**	-	-	-		-	-
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										
ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.2-4.3	**Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовкак реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	**60**	**60**	**36**	-	-	-		-	-
ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.4.-4.6	**Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовкак реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**36**	**36**	**24**	-	-	-		-	-
ПК 4.1-4.6	Учебная практика	**40**				**4**			**36**	-
ПК 4.1-4.6	Производственная практика (по профилю специальности)	**78**				**6**			-	**72**
	Промежуточная аттестация	**28**	**12**					**16**		
	Всего:	**304**	**170**	**90**		**10**		**16**	**36**	**72**

2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия и практическая подготовка, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**66**	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**62**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**10/14**	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6ПК 4.1-4.6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	
	Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП	2	
	Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учетом различных видов, форм и методов обслуживания. Основные понятия	2	
	Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий.	2	
	Современные тенденции в совершенствование ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	2	
	Практические занятия	**4**	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6**
	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приемка, оценка качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6ПК 4.1-4.6**
	Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с системой ХАССП.	2	
	Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке креализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6**
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практические занятия	**6**	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6**
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	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	
	Лабораторные работы	**20**	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.1-4.6**
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация основных холодных десертов	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация основных холодных десертов	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация основных холодных десертов	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация напитков сложного ассортимента	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация напитков сложного ассортимента	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация напитков сложного ассортимента.	2	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**96**	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**60**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**12**	
	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	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.2-4.3**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	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.).	2	
	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	2	

	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	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	
	Практические занятия	**10**	
	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.2-4.3**
	Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных холодных десертов	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Лабораторные работы	**8**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**12**	
	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	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.2-4.3**
	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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов	2	

	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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная 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	
	Практические занятия	**10**	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.2-4.3**
	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2	
	Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных горячих десертов	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Расчет пищевой ценности для приготовления сложных горячих десертов	2	
	Лабораторные работы	**8**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.2-4.3**
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: авторских, брендовых, региональных.	2	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассорти Мента		**36**	

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**8**	
	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.	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.4-4.6**
	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	2	
	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.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом (ХАССП).	2	
	Практические занятия	**10**	
	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.4-4.6**
	Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных холодных напитков	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**4**	
	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	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.4-4.6**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	

	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 хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практические занятия	**10**	
	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	2	**ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09 ПК 4.4-4.6**
	Расчет количества сырья и взаимозаменяемость сырья для приготовления сложных горячих напитков	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Разработка технологических карт. Разработка калькуляционных карт.	2	
	Лабораторные работы	**4**	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2	
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции стандартов чистоты		**36**	**ПК 4.1-4.6**

, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственногоинвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Самостоятельная работа по учебной практике	**4**	

Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентамистандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментовв соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).3. 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 ввыполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного 10. ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	**72**	**ПК 4.4-4.6**
Самостоятельная работа по производственной практике	**6**	
Промежуточная аттестация	**28**	
Всего:	**304**	

3. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Шкафы;

Методические пособия;

Экран для проектора (переносной);

Учебно-наглядные пособия;

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Мастерская: кухня организации питания (для проведения лекционных, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции: Обеденный стол; Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения: Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета; Акустические колонки; Проектор; Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль; Жарочная поверхность; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималка (универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттесер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная

Лаборатория: учебно-тренинговый комплекс (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) (для проведения лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции:

Обеденный стол;

Стулья;

Шкаф для столовой посуды.

Технические средства обучения:

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Акустические колонки;

Проектор;

Экран;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль;
Жарочная поверхность;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималка (универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows 10

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2010 Rus, Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

3.2. Информационное обеспечение реализации профессионального модуля

Основные источники:

1. Васюкова А.Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/ А. Т. Васюкова, А.А. Славянский: под. ред. А,Т. Васюковой. - Москва: КНОРУС, 2025.- 192с. (Среднее профессиональное образование) https://book.ru/books/960322
2. Данильченко С.А., Организация процесса приготовления приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных холодных и горячих десертов: учебник/ С.А. Данильченко, О.Е.

Саенко.- Москва: КНОРУС, 2025. – 272с.- (Среднее профессиональное образование) https://book.ru/books/957653

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование).: https://urait.ru/bcode/452945
2. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9

Интернет-ресурсы:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1ФЗ ФЗ о качестве пищевых продуктов
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081 ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
3. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ Пожарная бзопасность на практике
5. http://www.eda-server.ru/gastronom/ «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Академия. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://www.academia-moscow.ru/
7. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3. Интерактивные формы обучения студентов при изучении профессионального модуля

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	2 часа	Дискуссия
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	2 час	Просмотр и обсуждение видеофильма

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и/или общих компетенций, формируемых в рамках профессионального модуля	Критерии оценки	Методы оценки
МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному моду-

		лю
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслу-	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

живания.		- практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десер-	Оценочные средства для всех видов контроля от-	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

тов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	- заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)
ОК. 05 Осуществлять уст-	Оценочные сред-	**Текущий контроль:**

ную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	ства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный)

		Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю
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.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в ФОС по профессиональному модулю ПМ 04	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических и лабораторных работ; **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий - Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (комплексный) Экзамен по профессиональному модулю