Министерство образования и науки Челябинской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус»

(ГБПОУ «ВАТТ-ККК»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Профессиональный цикл

Профессиональный модуль

образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

* Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) получаемой профессии **43.01.09 Повар, кондитер,** утвержденного приказом Минпросвещения России от 09.12.2016г N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016г N 44898) ;
* Приказа Минпросвещения России, утвержденного от 03 июля 2024 года № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 августа 2024 г., регистрационный № 79088);
* Программы профессионального воспитания и социализации ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» и рабочей программы воспитания по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**;
* Приказа Министерства просвещения Российской Федерации   
  № 762 от 24 августа 2022 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* на основе Примерной образовательной программы среднего профессионального образования образовательной программы по профессии **«43.01.09 Повар, кондитер»**, рекомендованной Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» (ФГБОУ ДПО ИРПО).

**Организация-разработчик**:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» (ГБПОУ «ВАТТ-ККК»).

**Рассмотрено и утверждено**

**Протоколом педагогического совета**

**ГБПОУ «ВАТТ-ККК»**

**Протокол № 7 от 28.06.2024 г.**

Разработчик: преподаватель: Попова Е.М.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

[1. Общая характеристика](#_Toc156820309) 4

[1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы…………………..4](#_Toc156820310)

[1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля](#_Toc156820311) 4

[2. Структура и содержание профессионального модуля](#_Toc156820312) 16

[2.1. Трудоемкость освоения модуля](#_Toc156820313) 16

[2.2. Структура профессионального модуля](#_Toc156820314) 17

[2.3. Содержание профессионального модуля](#_Toc156820315) 18

[3. Условия реализации профессионального модуля](#_Toc156820317) 25

[3.1. Материально-техническое обеспечение](#_Toc156820318) 25

[3.2. Учебно-методическое обеспечение](#_Toc156820319) 26

[4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля](#_Toc156820320) 26

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ОК, ПК** | **Уметь** | **Знать** | **Владеть навыками** |
| ОК 1 | распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  определять этапы решения задачи;  выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  составить план действия;  определить необходимые ресурсы;  владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  реализовать составленный план;  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) | актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  методы работы в профессиональной и смежных сферах;  структуру плана для решения задач;  порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |  |
| ОК 2 | определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации;  формат оформления результатов поиска информации |  |
| ОК 3 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную профессиональную терминологию;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования |  |
| ОК 4 | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;  основы проектной деятельности |  |
| ОК 7 | соблюдать нормы экологической безопасности;  определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;  пути обеспечения ресурсосбережения |  |
| ПК 4.1. | выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;  выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;  владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;  мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;  соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;  соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов  выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;  подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда  выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных  и горячих сладких блюд, десертов, напитков  оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;  осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;  обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  своевременно оформлять заявку на склад | 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;  организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;  правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;  правила утилизации отходов;  виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых  продуктов;  способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  правила оформления заявок на склад | подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| ПК 4.2. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче-  том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  подготавливать желатин, агар-агар;  готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов | ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 4.3. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  жарить фрукты основным способом и на гриле;  проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;  техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 4.4. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  смешивать различные соки с другими ингредиентам;  проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;  готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;  готовить лимонады;  готовить холодные алкогольные напитки;  готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления  проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи холодных напитков;  хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления холодных  напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов  техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;  правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;  правила, техника общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| ПК 4.5. | подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;  заваривать чай;  варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  готовить кофе на песке;  обжаривать зерна кофе;  варить какао, горячий шоколад;  готовить горячие алкогольные напитки;  подготавливать пряности для напитков;  определять степень готовности напитков;  доводить их до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;  соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления  Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих напитков;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков | правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;  методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;  органолептические способы определения готовности;  нормы, правила взаимозаменяемости продуктов  ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;  требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;  правила расчета с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя | приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование составных частей модуля** | **Объем в часах** | **В т.ч. в форме практ. подготовки** |
| Учебные занятия | **309** | **309** |
| Курсовая проект (работа) | **-** | **-** |
| Самостоятельная работа | 4 | 4 |
| Практика, в т.ч.: | **144** | **144** |
| учебная | 72 | 72 |
| производственная | 72 | 72 |
| Промежуточная аттестация | **20** | **20** |
| Всего | **309** | **309** |

2.2. Структура профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды про-фес-сиональ-ных общих компетен­ций | Наименования разделов профессио­нального модуля | Объем образова­тельной програм­мы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | | Консультации | Промежуточная аттестация |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоя­тельная ра­бота |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего, часов | в т.ч. | учебная | производственная часов |
| лабораторные ра­боты и практиче­ские занятия, часов |
| ПК 4.1 – 4.2, ОК1-11 | ***«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»*** | **309** | 145 |  | **72** | **72**  72 | **4** | 8 | 12 |
| ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10,11, | ***МДК. 04.01* Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | **64** | 64 | 18 | 36 | **-**  - | **2** | - | **-** |
| ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10,11, | ***МДК. 04.02* Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **81** | 81 | 38 | 36 | 72 | **2**  2 | 4 | 6 |
| ПК 41-4.6,11, | Учебная и производственная практи­ка | 144 |  | |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | 309 | **145** |  | **72** | **72** | **4** | **8** | **12** |

2.3. Содержание профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)** | **Объем**  **часов** |
| **Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | |
| **МДК. 04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков **(64 часа)\18лпз** | | |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **24** |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов 2. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов ассортимента. 3. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов. ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины 4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов 5. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд ОУД.11 Химия 6. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд 7. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 8. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 9. Требования к организации хранения полуфабрикатов 10. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд. 11. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд. ОУД.12 Биология 12. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | 2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2  2 |
| **Тема 1.2.**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **22** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. ОУД.12 Биология 5. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов 6. Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов. 7. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка. 8. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. ОУД.12 Биология | 2  2  2  2  2  2  2  2 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. ОУД.12 Биология | 2  2  2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Практическое занятие 1-2.**   1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.   Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | **6**  4 |
| **Практическое занятие 3-4.**  3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 4  4 |
| **Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков (81 час)\38лпз** | | |
| **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание** | **12** |
| 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. ОУД.12 Биология | 2 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. ОУД.11 Химия | 2 |
| 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. | 4 |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. ОУД.12 Биология | 2 |
| 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования  ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 6 |
| Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 6 |
| **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание** | **10** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.  ОУД.11 Химия | 2 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). ОУД.11 Химия | 2 |
|  | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | 4 |
| 4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). ОУД.12 Биология | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **12** |
| Практическое занятие 3. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 2 |
| Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 6 |
| Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | 4 |
| **Тема 2.3** Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание**  1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. | **2** |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. ОУД.11 Химия | 2 |
| 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | 4 |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). ОУД.12 Биология | 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 4 |
| **Тема 2.4** Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **11** |
| 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. | 2 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 3 |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 4 |
| 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |
| 2 |
| **В том числе практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| Практическое занятие 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 4 |
| Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента ОУД.07 Основы безопас. и защиты Родины | 6 |
| ***Учебная практика по ПМ. 04***  ***Виды работ:***  Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, исходных материалов для приготовления холодных и горячих десертов  Тема 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации компотов из свежих и сухих фруктов и ягод.  Тема 3. Приготовление оформление и подготовка к реализации киселей из свежих фруктов и ягод.  Тема.4. Приготовление оформление и подготовка к реализации желе.  Тема 5. Приготовление оформление и подготовка к реализации муссов  Тема 6. Приготовление оформление и подготовка к реализации самбуков.  Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блинчиков.  Тема 8. Приготовление, творческое оформление холодных напитков- соков, смузи.  Тема 9. Приготовление, творческое оформление холодных напитков-лимонадов.  Тема 10. Приготовление, творческое оформление холодных напитков- коктейлей, морсов.  Тема 11. Приготовление, творческое оформление горячих напитков- чай, кофе.  Тема 12. Приготовление, творческое оформление горячих напитков- какао, горячий шоколад. | | **72**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6**  **6** |
| **Производственная практика (72 часа)**  **Виды работ:**   1. Тема 1. Знакомство с предприятием ОП 2. Тема 2. Приготовление оформление и подготовка к реализации компотов из свежих и сухих фруктов и ягод. 3. Тема 3. Приготовление оформление и подготовка к реализации киселей из свежих фруктов и ягод. 4. Тема.4. Приготовление оформление и подготовка к реализации желе. 5. Тема 5. Приготовление оформление и подготовка к реализации муссов 6. Тема 6. Приготовление оформление и подготовка к реализации самбуков. 7. Тема 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блинчиков. 8. Тема 8. Приготовление, творческое оформление холодных напитков- соков, смузи. 9. Тема 9. Приготовление, творческое оформление холодных напитков-лимонадов. 10. Тема 10. Приготовление, творческое оформление холодных напитков- коктейлей, морсов. 11. Тема 11. Приготовление, творческое оформление горячих напитков- чай, кофе. 12. Тема 12. Приготовление, творческое оформление горячих напитков- какао, горячий шоколад. | | **72** |
| 6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6  6 |
| **Промежуточная аттестация 24 часа** | |  |
| **Всего 412 часов** | |  |

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОП.

Мастерские/зоны по видам работ: «Кондитерское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОП.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОП.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

**3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 c. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
2. 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, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.
3. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 c. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
4. Оганесянц Л. А. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691
5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

4. Контроль и оценка результатов освоения   
профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ПК, ОК** | **Критерии оценки результата  (показатели освоенности компетенций)** | **Формы контроля и методы оценки** |
| ПК 4.1.  ОК 1-4  ОК 7 | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  – 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;  – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. |
| ПК 4.2.  ПК 4.3.  ПК 4.4.  ПК 4.5  ОК 1-4  ОК 7 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:  – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;  – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  - корректное использование цветных разделочных досок;  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)  дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  – соответствие времени выполнения работ нормативам;  – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:  - соответствие температуры подачи;  - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)  - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;  - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;  - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре  – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |