

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» _____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по ВРИ ПП _____/Ооржак Н.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г.
--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
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**

Уровень профессионального образования среднее
профессиональное образование в рамках реализации
программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «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» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта утвержденного, Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 20.12.2016 № 44828.(далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Разработчик: Даваа Р.С. преподаватель АНОО ПО КТЭиП ПК

Рабочая программа профессионального модуля «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» рассмотрена на заседании методического объединения АНОО ПО КТЭиП ПК протокол № 4 от «18» января 2021 года и утверждена протоколом педагогического совета № 2 от «15» января 2021 года, введена в действие приказом директора № 4 - осн. от «18» января 2021 года.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики предназначена для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта и является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». С целью овладения видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения практики должен освоить виды профессиональной деятельности (ВПД): 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.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Наименование ПМ	Наименование результата практики
Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт:</i> разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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	<p><u>Обучающийся должен иметь практический опыт:</u></p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p>
ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p><u>Обучающийся должен иметь практический опыт:</u></p> <p>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;</p>
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	<p><u>Обучающийся должен иметь практический опыт:</u></p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p>
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	<p><u>Обучающийся должен иметь практический опыт:</u></p> <p>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;</p>
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	<p><u>Обучающийся должен иметь практический опыт:</u></p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>

потребителей, видов и форм обслуживания	
---	--

1.2.3. Перечень личностных результатов

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР14	Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов
ЛР 18	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем
ЛР20	Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса
ЛР 21	Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий экокультуру
ЛР 23	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/</i>

1.3. Количество часов на освоение производственной практики ПП.04:

Всего – 108 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.04

Наименование ПМ и видов работ УП	ПК, ЛР	Наименование темы	Содержание темы	Объем часов
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				108
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.	ПК 4.1, ЛР14, ЛР4	Тема 4.1. Ознакомление с предприятием. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	Ознакомится со структурой предприятия выполнение расчета массы сырья для приготовления сложного холодного десерта. Выполнение приемки, проверки качества продукции, подготовки сырья для приготовления.	6
		Тема 4.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Характеристика, последовательность этапов.	выполнение организации рабочих мест в холодном, цехе: - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов;	6

<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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.</p>	<p>ПК 4.2, ЛР 3, ЛР 19</p>	<p>Тема 4.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	<p>выполнение организации рабочих мест в холодном, цехе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор посуды для подачи сложных холодных десертов. - порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления. 	<p>6</p>
		<p>Тема 4.4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<p>- соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте.</p>	<p>6</p>
<p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания,</p>	<p>ПК 4.3, ЛР18</p>	<p>Тема 4.5 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание</p>	<p>выполнение приготовления десертов с использованием различных способов и приемов приготовления холодных десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор посуды для подачи сложных холодных десертов. 	<p>6</p>

вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	- порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления.	
4. 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.	ПК 4.4, ЛР21	Тема 4.6. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	выполнение выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья;	6
		Тема 4.7Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	-порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6
5.Разработка ассортимента холодных и горячих	ПК 4.4ЛР23	Тема 4.8 Разработка, рецептов с учетом взаимозаменяемости	выбор основных продуктов и дополнительных	6

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря,	
6. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ПК 4.5, ЛР23, ЛР20	Тема 4.9 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).	выбор ассортимента изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья; -организация рабочего места; -подготовка технологического оборудования; -подготовка производственного инвентаря;	6
		Тема 4.10 Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	6
		Тема 4.11 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки	охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. - приготовление начинок, соусов и	6

		<p>стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>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 (НАССР).</p>	<p>глазури для холодных сложных десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор посуды для подачи сложных холодных десертов. - порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления. 	
<p>7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности,</p>	<p>ЛР 14</p>	<p>Тема 4.12.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p>	<p>Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов.</p>	<p>6</p>

охраны труда.		Тема 4.13 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	Приготовление начинок, соусов и глазури для горячих сложных десертов.	6
8.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте		Тема 4.14 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	Приготовление горячего суфле,брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада и использование различных приемов и способов приготовления сложных горячих десертов	6
оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ЛР 18,ЛР 19	Тема 4.15 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	- порционирование, оформление сложных горячих десертов с использованием различных вариантов оформления. соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.	6

<p>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</p>	<p>ПК 4.6,ЛР4,ЛР21</p>	<p>Тема 4.16 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.</p>	<p>Приготовление сложных холодных напитков(отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение),</p>	6
		<p>Тема 4.17 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).</p>	<p>Приготовление сложных горячих напитков(отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).</p>	6
		<p>Тема 4.18 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p>- бракераж, отпуск готовой продукции</p>	6
			<p>Всего часов:</p>	108

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

3.1. Общие требования к организации производственной практики.

Производственная практика осуществляется на предприятиях общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), с которыми заключаются двухсторонние договора. Направляются обучающиеся на предприятия в установленные сроки согласно учебного плана и графика учебного процесса ОГБПОУ «КТТ». Предприятия имеют цеховое деление, в которых производственные цеха оснащены современными технологическими оборудованием и инвентарем. Руководство и контроль за выполнением программы производственной практики осуществляют мастера производственного обучения.

Перечень документов, необходимых для проведения производственной практики ПП.04:

- рабочая программа по профессиональному модулю 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»;
- положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОГБПОУ «КТТ»;
- рабочая программа производственной практики ПП.04;
- приказ о назначении руководителя производственной практики ПП.04 от образовательного учреждения;
- график учебного процесса;
- протоколы аттестации производственной практики.

По результатам производственной практики представляется отчет, дневник, отчет защищается. После освоения ПП.04 и сдачи документов проводится – дифференцированный зачет.

3.2. Информационное обеспечение обучения ПП.04

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов.

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Данильченко С.А. Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник. Крокос. Москва 2019г
3. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. «Профи», Санкт-Петербург, 2020г.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. «Академия» Москва 2019г.

(Электронные)

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

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результаты обучения	Показатели сформированности результатов практики	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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	выполнение организации рабочих мест в холодном, цехе: - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов;	Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период производственной практики
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	выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -приёмка и органолептическая оценка качества сырья; -подготовка сырья;	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.
ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подбор 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;	Экспертная оценка качества выполненной работы по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.
ПК 4.4 Осуществлять	разработка, адаптация	Экспертное наблюдение и

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.</p>
<p>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</p>	<p>подбор 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;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.</p>
<p>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</p>	<p>Приготовление сложных горячих напитков(отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Отчет по практике, зачет.</p>