

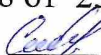
Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии среднего профессионального образования:

**43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрена методическим  
объединением техникума  
протокол № 8 от 25.05.2022 г  
Председатель  В.А.Коваленко

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С.Маркозов  
Приказ № 123-О от «10» июня 2022г.




Рассмотрена  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 31 от 01.06.2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна  
преподаватель ГБПОУ КК НАПТ 

Рецензенты:  
Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ  
инженер технолог общественного питания по продуктам  
Юрченко Л.В.- индивидуальный предприниматель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>Стр</b>
<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>17</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>35</b>

## **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. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «**Повар, кондитер**».

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 общечеловеческих ценностей.
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 языке.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

## Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>			
	<i>Действия</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>	<i>Ресурсы</i>
	<b>Раздел модуля 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию оборудования, обработка сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	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,	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 приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации

		<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад.</p>	<p>напитков;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад.</p>	<p>и полуфабрикатов.</p>



<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов с ведением расчетов потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/раздачи.</p>	<p>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 различного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного</li> </ul>	<p>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 различного 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</p>	<p>Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд.</p>
--	--	---	---	---

		<p>производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	
ПК 4.3 Осуществлять	Приготовление творческое	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	Правила выбора основных продуктов и дополнительных	Инструкции по ТБ БТ,

<p>приготовлен ие, творческо е оформлен ие и подготовк у к реализаци и горячих сладких блюд, десертов разнообра зного ассортиме нта.</p>	<p>оформлен ие и подготовк е к реализаци и горячих сладких блюд, десертов ведение расчетов с потребит елями при отпуске продукци и на вынос, взаимодей ствии с потребит елями при отпуске продукци и с прилавка/ раздачи.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые</li> </ul>	<p>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 хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение</p>	<p>методиче ские материал ы, учебные материал ы, регламен ты, стандарт ы, в том числе система анализа, оценки и управлен ия опасными факторам и (система ХАССП) и норматив но-техническ ая документ ация, использу емая при обработке , подготов ке сырья, подготов лении, подготов ке к реализац ии полуфабр икатов, блюд.</p>
--	---	--	---	---

	<p>сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	
--	--	---	--

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.		
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и холодных напитков	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации и холодных напитков ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции и на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и с прилавка/раздачи.	<p>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</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> </ul>	<p>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</p>	<p>Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовления, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд.</p>

		<p>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>- подготавливать пряности для напитков;</p> <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.</p>	<p>подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
П.К 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление	Приготовление, творческое оформление и подготовка	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	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных	Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные

<p>ие и подготовк у к реализаци и горячих напитков разнообра зного ассортиме нта.</p>	<p>реализаци и горячих напитков; ведение расчетов с потребите лями при отпуске продукци и на вынос, взаимоде йствие с потребите лями при отпуске продукци и с прилавка/ раздачи.</p>	<p>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,</p>	<p>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 техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих</p>	<p>материал ы, регламен ты, стандарт ы, в том числе система анализа, оценки и управлен ия опасными факторам и (система ХАССП) и норматив но- техническ ая документ ация, используе мая при обработке , подготов ке сырья, приготов лении, подготов ке к реализац ии полуфабр икатов, блюд.</p>
---	--	---	--	--

	<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.</p>	<p>напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	
--	--	---	--



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа <sup>1</sup>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.		Практики			
			Обучение по МДК, час.					
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
	<b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, десертов и напитков.	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>8</b>			2	
	<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>92</b>	<b>64</b>	<b>28</b>			2	
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	<b>72</b>	-		72	108		
	<b>Всего:</b>	<b>106</b>			<b>72</b>	<b>108</b>		

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b>		42
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42
<p><b>Тема 1.1.</b>  <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</li> <li>2. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных и горячих блюд, десертов, напитков, в том числе региональных.</li> <li>3. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Характеристика, последовательность этапов.</li> <li>6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд с учетом ассортимента продукции.</li> <li>7. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов с учетом ассортимента продукции</li> <li>8. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков с учетом ассортимента продукции</li> <li>9. Требования к организации хранения полуфабрикатов холодных и горячих сладких блюд.</li> </ol>	14

	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Требования к организации хранения полуфабрикатов холодных и горячих десертов.</li> <li>11. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков.</li> <li>12. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих сладких блюд.</li> <li>13. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих десертов.</li> <li>14. Требования к организации хранения готовых холодных и горячих напитков.</li> </ol>	
<p><b>Тема 1.2.</b>  <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.</i></p>	<p><b>Содержание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды,</li> <li>5. Правила подбора технологического оборудования.</li> <li>6. Правила безопасного использования инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</li> <li>7. <i>Правила ухода за оборудованием, производственным инвентарём, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.</i></li> <li>8. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка</li> <li>9. Организация хранения, упаковки готовой продукции к отпуску на вынос.</li> <li>10. <i>Организация хранения подготовки готовой продукции к отпуску на вынос</i></li> <li>11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.</li> <li>12. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента</li> <li>13. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>14. Процесс хранения к реализации холодных и горячих блюд, десертов разнообразного ассортимента.</li> <li>15. <i>Процесс подготовки к реализации холодных и горячих блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i></li> </ol>	<p>18</p>

	<p>16. Организация способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении.</p> <p>17. Варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>18. Варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков, в том числе региональных.</p>	
	<b>Практические занятия</b>	
	<b>Практическое занятия 1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд	
	<b>Практическое занятия 2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	
	<b>Практическое занятия 3</b> Организация рабочего места повара по приготовлению десертов	
	<b>Практическое занятия 4</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	
	<b>Практическое занятия 5</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд	8
	<b>Практическое занятия 6</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд	
	<b>Практическое занятия 7</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков	
	<b>Практическое занятия 8</b> Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	
	<b>самостоятельная работа</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>2. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> </ol>	2
	<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>	<b>64</b>
	<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	33

разнообразного ассортимента		
<b>Тема 2.1</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</i>	<b>Содержание</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд.</li> <li>2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов</li> <li>3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</li> <li>4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</li> <li>5. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</li> <li>6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение)</li> <li>7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд ( вымачивание, смешивание)</li> <li>8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд ( карамелизация, желирование)</li> <li>9. Современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование)</li> <li>10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов</li> <li>11. Взбивание при одновременном нагревании</li> <li>12. Взбивание с дополнительным охлаждением.</li> <li>13. Взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей.</li> <li>14. Взбивание с периодическим замораживанием; раскатывание, выпекание, формование.</li> <li>15. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</li> <li>16. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.</li> <li>17. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</li> <li>18. Технологический процесс отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе.</li> <li>19. Технологический процесс отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</li> <li>20. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.</li> </ol>	

	<p>21. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>22. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.</p> <p>23. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания ( выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>24. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. («шведский стол»).</p> <p>25.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.</p>	
	<p><b><i>Практические занятия</i></b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Умение правильно подбирать технологическое оборудование и инвентарь.</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Подготовка и применение пряностей и приправ.</p> <p><b>Практическое занятие 4.</b> Творческое оформление и подача холодных сладких блюд.</p> <p><b>Практическое занятие 5.</b> Творческое оформление и подача холодных десертов разнообразного ассортимента.</p>	17

	<b>Практическое занятие 6.</b> Творческое оформление и подача холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Технология приготовления холодных авторских сладких блюд.	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Технология приготовления холодных брендовых, региональных сладких блюд.	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе.	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Технология приготовления киселей.	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Технология приготовления желе.	
	<b>Практическое занятие 12.</b> Технология приготовления крема.	
	<b>Практическое занятие 13.</b> Технология приготовления самбука.	
	<b>Практическое занятие 14.</b> Технология приготовления муссов.	
	<b>Практическое занятие 15.</b> Оформление и подача самбука.	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Оформление и подача муссов.	
	<b>Практическое занятие 17</b> Оформление и подача желе.	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	

<p><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд.</li> <li>2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов</li> <li>3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</li> <li>4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</li> <li>5. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>6. Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование.)</li> <li>7. Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане)</li> <li>8. Современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование.)</li> <li>9. Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд (фламбирование, растапливание шоколада)</li> <li>10. Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд (обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</li> <li>11. Современные методы приготовления горячих сладких блюд (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)</li> <li>12. Рецептуры горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов).</li> <li>13. Рецептуры горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей, блинчиков)</li> <li>14. Рецептуры горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (яблок в тесте, фламбированных фруктов).</li> <li>15. Рецептуры горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).</li> <li>16. Технология приготовления 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.).</li> <li>17. Правила оформления 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.).</li> </ol>	<p style="text-align: center;">11</p>
--	--	---------------------------------------



	<p>18. Правила 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.).</p> <p>19. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»).</p> <p>22. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (выездное обслуживание (кейтеринг)).</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Практическая работа 18.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.</p> <p><b>Практическая работа 19.</b> Технология приготовления пудинга</p> <p><b>Практическая работа 20.</b> Технология приготовления шарлотки, штруделя</p> <p><b>Практическая работа 21.</b> Технология приготовления сладких блинчиков</p> <p><b>Практическая работа 22.</b> Технология приготовления яблок в тесте</p>	5
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</b></p>		<b>13</b>
<p><b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>2. Ассортимент холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p>	3

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Требования к качеству холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</li> <li>4. Пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</li> <li>5. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</li> <li>6. Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</li> <li>7. Варианты подачи холодных напитков.</li> </ol>	
	<p><b><i>В том числе работ</i></b></p> <p><b>Практическая работа 23.</b> Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента</p> <p><b>Практическая работа 24.</b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных горячих напитков.</p> <p><b>Практическая работа 25.</b> Технология приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	3
<p><b>Тема 3.2</b> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i></p>	<p><b><i>Содержание</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента.</li> <li>2. Требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к горячим напиткам подходящего типа.</li> <li>4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.</li> <li>5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Способы варки кофе.</li> <li>7. Способы подачи кофе, чая.</li> <li>8. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача..</li> </ol> </li> </ol>	4
	<p><b><i>Практическое занятие</i></b></p> <p><b>Практическое занятие 26.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.</p> <p><b>Практическое занятие 27.</b> Технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Практическое занятие 28.</b> Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента</p>	3

<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	2
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд: желе, муссов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука.</li> <li>3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских</li> <li>4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя)..</li> <li>6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков).</li> <li>7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Компотов из свежих и сушеных фруктов.</li> <li>9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. Лимонада.</li> <li>10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей.</li> <li>11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>12. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	72
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p>	108

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</li> <li>2. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>3. Упаковка, складировании неиспользованных продуктов.</li> <li>4. Порционировании (комплектовании), упаковка на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Ведении расчетов с потребителями.</li> <li>6. Инструктаж по технике безопасности, подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>8. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных заливочных сладких блюд.</li> <li>9. Приготовление, оформление, отпуск холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.</li> <li>10. Оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.</li> <li>11. Приготовление, горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте).</li> <li>12. Оформление, отпуск горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте).</li> <li>13. Презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте).</li> <li>14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.</li> <li>15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.</li> <li>16. Приготовление, оформление, отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>17. Презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>18. Дифференцированный зачет.</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>286</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. -Синицына А.В Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих слаких блюд, десертов, напитков разнообразного

- ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 4-е издание 2019) ТОП 50
10. -Счесленок Л.Л Организация обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 1-е издание 2018) ТОП50
  11. -Епифанова М.В Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 1-е издание 2018) ТОП50
  12. -Ермилова С.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 4-е издание 2019) и (5-е издание 2020) ТОП50
  13. -Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 3-е издание 2018) ТОП50
  14. -Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 4-е издание 2018) ТОП50
  15. -Потапова И.И Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования ( 2-е издание 2019)ТОП 50
  16. -Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования 3-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-256с ТОП50
  17. -Андонова Н.И Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных Категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2019-176с ТОП50
  18. -Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов Для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования 2-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-192с ТОП 50
  19. Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования
  20. 1-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-256с ТОП 50
  21. -Бурчакова И.Ю Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей
  22. различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования 3-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-384с ТОП 50
  23. -Бурчакова И.Ю Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум. Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования 1-е издание-М Изд.центр «Академия» 2018-240с ТОП 50
  24. - Бурчакова И.Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Учебник для студ. Учрежд сред. проф. образов

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
23. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

### **3.2 Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и

гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.



В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах

### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка</p>

	<p>весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><i>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul> </li> </ul>	

<p>разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> </ul>	<p><i><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i>практических/ лабораторных занятий;</i></p> <p><i>- заданий по учебной и производственной практике;</i></p> <p><i>- заданий для самостоятельной работы</i></p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <p><i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- заданий экзамена по модулю;</i></p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии;</li> </ul>	<p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе;</li> </ul>	

социального и культурного контекста.		
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии;	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности;	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

## Рецензия

На рабочую программу профессионального модуля  
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
Разработчик: Хмара Любовь Викторовна,  
преподаватель спец.дисциплин.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В рабочей программе отражены цели изучаемой дисциплины, логическую связь с другими дисциплинами. В процессе изучения профессионального модуля обучающийся должен овладеть: подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Распознавать недоброкачественные продукты, владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.

Программа профессионального модуля может быть использована для профессиональной подготовки, переподготовки, повышение квалификации для профессии 16675 Повар (Повар 2-5 разряда).

Рецензент:

Юрченко Людмила Владимировна - индивидуальный предприниматель

*Юрченко Людмила Владимировна*





## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Разработчик: Хмара Любовь Викторовны,  
преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ КК НАПТ

Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, составлена в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, разработанными Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, содержит следующие элементы: титульный лист, паспорт (указана область применения программы, место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы, цели и задачи, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Перечень компетенций (ОК и ПК) содержит все компетенции, указанные в тексте ФГОС. Требования к практическому опыту, умениям и

знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС или требования к практическому опыту, умениям и знаниям.

Программа рассчитана на 314 часов, из которых 12 % учебных занятий отводится на практические и лабораторные занятия, а так же 72 часов на учебную практику и 108 часа на производственную практику. Самостоятельная работа составляет 4 часа учебного времени, спланированы ее тематика, виды и формы в каждом разделе.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины» разработана система контроля сформированности компетенций и овладениями знаниями и умениями по каждому разделу программы. Тематика и формы контроля соответствуют целям и задачам профессионального модуля.

Содержание программы направлено на достижение результатов, определяемых ФГОС. Содержание отражает последовательность формирования знаний указанных в ФГОС. В полной мере отражены виды работ, направленные на приобретение умений.

Программа может быть рекомендована для использования в образовательном процессе ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум».

Рецензент: Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ  
инженер технолог общественного питания по продуктам

