

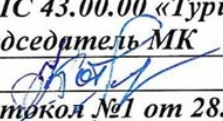
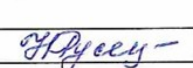
<p align="center">Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</p>		
<p>Наименование документа Рабочая программа ПМ. 04 Профессии 43.01.09 Повар, кондитер Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)</p>	<p>Редакция № 1 Изменение № 0</p>	Лист 1-45
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО * профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), приказ № П-41 от 28.02.2022 ФРБОУ ДПО ИРПО, примерной основной образовательной программой (ПООП) разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Экспертные организации: Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Профессиональный стандарт «Повар» 09.03.2022г. №113н Министерство труда и Социальной защиты Российской Федерации

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК	Заместитель директора по научно-методической работе
 Е.А. Торопыгина	 Н. С. Русецкая
Протокол №1 от 28.08.2025 г	28.08.2025 г

Авторы (разработчики):

Кузнецова Л.П., преподаватель профессионального цикла, высшей категории

Абрамова А.А. -преподаватель профессионального цикла, первой категории

Рецензенты: С.К. Кондрев, Директор ООО «Комбинат социального питания»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции:

<i>ОК</i>	<i>Формулировка компетенции</i>	<i>Код</i>	<i>Знания, умения</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:	
		<i>Уо 01.01</i>	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Уо 01.02</i>	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		<i>Уо 01.03</i>	Определять этапы решения задачи;
		<i>Уо 01.04</i>	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		<i>Уо 01.05</i>	Составить план действия;
		<i>Уо 01.06</i>	Определить необходимые ресурсы;
		<i>Уо 01.07</i>	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Уо 01.08</i>	Реализовать составленный план;
		<i>Уо 01.09</i>	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		<i>Зо 01.01</i>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		<i>Зо 01.02</i>	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		<i>Зо 01.03</i>	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		<i>Зо 01.04</i>	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		<i>Зо 01.05</i>	Структуру плана для решения задач;
		<i>Зо 01.06</i>	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществлять	Умения:	

	поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.01</i>	Определять задачи для поиска информации;
		<i>Уо 02.02</i>	Определять необходимые источники информации;
		<i>Уо 02.03</i>	Планировать процесс поиска;
		<i>Уо 02.04</i>	Структурировать получаемую информацию;
		<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
		<i>Зо 05.02</i>	Правила оформления документов и построения устных сообщений.

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
		Умения:	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Зо 08.04</i>	Средства профилактики перенапряжения.
		Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		<i>Уо 09.02</i>	Использовать современное программное обеспечение
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Современные средства и устройства информатизации;

		<i>Зо 09.02</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения:	
		<i>Уо 10.01</i>	Понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		<i>Уо 10.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		<i>Уо 10.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		<i>Уо 10.04</i>	Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		<i>Уо 10.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 10.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		<i>Зо 10.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		<i>Зо 10.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		<i>Зо 10.04</i>	Особенности произношения;
		<i>Зо 10.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
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	Навыки	
		<i>Н 4.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 4.1.02</i>	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Умения	
		<i>У 4.1.01</i>	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,

			инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		Знания	
		3 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки	
		H 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		H 4.1.02	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		H 4.2.03	Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
		H 4.2.04	Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с
		H 4.2.05	Учетом требований к безопасности готовой продукции;
		H 4.2.06	Ведения расчетов с потребителями.
		Умения	
		У 4.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		У 4.2.02	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.04	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания	
		3 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

		3 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 4.2.03	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		3 4.2.04	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		3 4.2.05	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.03	Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.04	Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с
		Н 4.2.05	Учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.06	Ведения расчетов с потребителями.
		Умения	
		У 4.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		У 4.2.02	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.04	Порционировать (комплектовать),

			эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания	
		3 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		3 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 4.2.03	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		3 4.2.04	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		3 4.2.05	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки	
		Н 4.1.01	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 4.2.03	Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
		Н 4.2.04	Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с
		Н 4.2.05	Учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Н 4.2.06	Ведения расчетов с потребителями.
		Умения	
		У 4.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		У 4.2.02	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

		<i>У 4.2.03</i>	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>У 4.2.04</i>	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания	
		<i>З 4.1.01</i>	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		<i>З 4.1.02</i>	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		<i>З 4.2.03</i>	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		<i>З 4.2.04</i>	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		<i>З 4.2.05</i>	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки	
		<i>Н 4.1.01</i>	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		<i>Н 4.1.02</i>	Выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		<i>Н 4.2.03</i>	Упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
		<i>Н 4.2.04</i>	Порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с
		<i>Н 4.2.05</i>	Учетом требований к безопасности готовой продукции;
		<i>Н 4.2.06</i>	Ведения расчетов с потребителями.
		Умения	
		<i>У 4.1.01</i>	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно

			эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
		У 4.2.02	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
		У 4.2.03	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		У 4.2.04	Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания	
		З 4.1.01	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
		З 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 4.2.03	Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
		З 4.2.04	Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
		З 4.2.05	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе

1.1.3. Перечень целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО	
ЦО	Целевые ориентиры
ЦОГВ	Гражданское воспитание
ЦОГВ.1.	Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.
ЦОПВ	Патриотическое воспитание
ЦОПВ.1.	Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.
ЦОФВ	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
ЦОФВ.1.	Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.
ЦОФВ.3.	Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.
ЦОЭВ	Экологическое воспитание
ЦОЭВ.2.	Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды
ЦОЦНП	Ценности научного познания
ЦОЦНП.5.	Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 350 ч.

Из них – на освоение МДК 04.01, МДК 04.02 - 206 ч.:

лекций -108 ч.

практических занятий - 42 ч.

лабораторных занятий - 36 ч

самостоятельных работ - 20 ч.

На практики: учебную - 72 ч., производственную -72 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостояте льная работа ¹
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производствен ная часов	
лабораторные и практические занятия, часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10 ЦОЦНП.5. ЦОФВ.1.	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	48	48	14		-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10 ЦОЭВ.2.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	90	90	36			12
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10 ЦОГВ.1.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	68	68	28			8
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	144	-		72	72	-
	Всего:	350	206	78	72	72	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		48	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		48	
Тема 1.1.	Содержание	10	
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	ПК 4.1. ОК1-7,9,10 ЦОЦНП.5.
	Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	Технологический цикл приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	Технологический цикл приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Представление, защита сформированного ассортимента холодных и горячих сладких блюд, напитков и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	1	
	Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции	1	
	Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом	1	

	ассортимента продукции		
	Комбинирование способов приготовления холодных напитков с учетом ассортимента продукции	1	
	Комбинирование способов приготовления горячих напитков с учетом ассортимента продукции	1	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	1	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков	1	
Тема 1.2.	Содержание	22	
<i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1	ПК 4.1. ОК1-7,9,10 ЦОФВ.1.
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Тенденции использования робототехнических средств в технологическом процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков*.	1	
	Правила их подбора, правила ухода за ними при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**	1	
	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ** Дискуссия о понимании и проявлении в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей по теме: «Правила безопасной эксплуатации оборудования»	1	
	Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента	1	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента	1	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	1	

инструментов, весоизмерительных приборов при приготовлении холодных напитков.		
Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента**	1	
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов при приготовлении горячих напитков	1	
Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента	1	
Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования по приготовлению холодных напитков. **	1	
Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования по приготовлению горячих напитков. **	1	
Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента	1	
Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента	1	
Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос**	1	
Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос**	1	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**	1	
Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**	1	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента. **	1	
Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента**	1	
В том числе практических занятий	14	
Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	ПК 4.1. ОК1-7,9,10
Практическое занятие №2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков	2	
Практическое занятие №3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков	2	

	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов **	2	
	Практическое занятие №5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для напитков разнообразного ассортимента**	2	
	Практическое занятие №6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		158	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		90	
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	46	ПК 4.2. ОК1-7,9,10 ЦОЭВ.2.
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1	
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, десертов.	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Комбинирование различных способов (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, взбивание с дополнительным охлаждением, охлаждение) и современные методы приготовления основ для натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
	Подбор и приготовление начинок, соусов и глазурей для натуральных фруктов и ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	1	
	Правила проведения бракеража. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска и способов подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Комбинирование различных способов (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание,	1	

карамелизация, охлаждение) и современные методы приготовления компотов, фруктов в сиропе. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских компотов, фруктов в сиропе. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских начинок, соусов и глазурей для фруктов в сиропе. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
Оформление и техника декорирования компотов, фруктов в сиропе. Правила проведения бракеража. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска и способов подачи, температура подачи компотов, фруктов в сиропе.	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления желированных сладких блюд (проваривание, смешивание, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема, начинок, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
Подбор и приготовление начинок, соусов и глазурей для желированных сладких блюд. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления мороженого, парфе терринов, тирамису, чизкейков, бланманже (проваривание, смешивание, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
Правила проведения бракеража готовых желированных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких желированных блюд, способов подачи. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка сладких блюд для отпуска на вынос.	1	
Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских рецептов мороженого. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских сложных холодных	2	

десертов: парфе, терринов, чизкейков, бланманже, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи.		
Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских начинок, соусов и глазурей для сложных холодных десертов и мороженого. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	1	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). <i>Дискуссия и выражение мнений о действиях, приносящих вред природе, предложения содействия сохранения и защиты окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства холодных сладких блюд»</i>	1	
Практическое занятие №1. Расчет количества сырья для приготовления традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением*	2	ПК 4.2. ОК1-7,9,10
Практическое занятие №2. Подбор посуды для отпуска желированных сладких блюд и авторских, брендовых, сладких блюд**	2	
Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации*, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.**	6	ПК 4.1, 4.2. ОК1-7,9,10
Практическое занятие №3. Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфле и др.) с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением*	4	ПК 4.2. ОК1-7,9,10
Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации*, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфле) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.**	6	ПК 4.1, 4.2. ОК1-7,9,10

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	44	OK1-7,9,10 ПК 4.3.
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	1	
	Правила выбора основных продуктов для горячих сладких блюд, десертов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления для горячих сладких блюд, десертов	1	
	Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд, десертов, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Оформление и техника декорирования горячих десертов.	1	
	Ассортимент и современные методы приготовления элементов оформления десертов. Предварительная подготовка сырья, комбинирование различных способов приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста (смешивание, проваривание, карамелизация, раскатывание, выпекание, формование), оформление и техника декорирования.	1	
	Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд: суфле, пудингов, овощных кексов, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание). Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	1	
	Подбор и приготовление начинок, соусов и глазурей для горячего суфле, пудингов, овощных кексов. Оформление и техника декорирования.	1	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению горячих сладких блюд (ХАССП).	1	
	Самостоятельная работа. Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира: шарлоток, штруделей, блинчиков, тирамису, соусов и	2	

глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи.		
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование).	1	
Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Оформление и техника декорирования горячих сладких блюд десертов региональных кухонь мира.	1	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению горячих сладких блюд(ХАССП).	1	
Практическое занятие №4. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением*	2	ПК 4.2. ОК1-7,9,10
Практическое занятие №5 . Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих сладких блюд (в т.ч. региональных).**	2	
Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации* горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.**	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.3. ПК 4.1
Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.3.
Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска десертов из мягкого сыра, творога.	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сложных горячих сладких блюд (глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	1	
Предварительная подготовка сырья для приготовления сложных горячих десертов.	1	
Подбор и приготовление начинок, соусов и глазурей, способы подачи. Оформление и техника декорирования фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	1	
Правила сервировки стола и подачи, температура подачи сложных горячих десертов.	1	

	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению горячих сладких блюд(ХАССП).	1	
	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации*сложных горячих десертов в т.ч. региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции**	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.3. ПК 4.1
	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации* сложных холодных десертов в т.ч. региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции**	4	
	Практическое занятие №6. Подбор посуды для отпуска горячих сладких блюд традиционного ассортимента и сложных десертов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)**.	2	ПК 4.2. ОК1-7,9,10
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		66	
Тема 3.1 <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i>	Содержание	33	ОК1-7,9,10 ПК 4.4.
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады.	1	
	Предварительная подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных напитков.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи холодных напитков.**	1	
	Рецептуры, технология приготовления сложных холодных напитков: смузи, крошоны, морсы.	1	
	Предварительная подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных напитков.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных	1	

напитков разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи холодных напитков.**	1	
Контроль хранения сложных холодных напитков и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**	1	
Рецептуры, технология приготовления смешанных коктейлей: физ, щербет, флип, джулеп, коблер, фраппе, молочные и сливочные коктейли.	1	
Предварительная подготовка сырья и продуктов для приготовления коктейлей.	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления смешанных коктейлей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
Правила оформления и отпуска коктейлей: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи.**	1	
Контроль хранения смешанных коктейлей и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**	1	
Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: холодные чай и кофе. Предварительная подготовка сырья и продуктов для приготовления.	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков из чая и кофе. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
Правила оформления и отпуска коктейлей: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи.**	1	
Контроль хранения холодных напитков из чая и кофе, расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**	1	
Рецептуры, технология приготовления кваса и национальных холодных напитков из различных видов сырья и продуктов. Предварительная подготовка сырья и продуктов для приготовления.	1	
Современные способы приготовления кваса и холодных национальных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача. Варианты подачи.**	1	
Контроль хранения кваса и национальных холодных напитков, расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**	1	

	Практическое занятие № 7. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением*	2	OK1-7,9,10 ПК 4.4.
	Практическое занятие № 8. Подбор посуды для отпуска холодных напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).**	2	
	Лабораторное занятие №6. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации* холодных напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции **	6	OK1-7,9,10 ПК 4.4. ПК 4.1.
Тема 3.2 <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>	Содержание	35	
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента.	1	OK1-7,9,10 ПК 4.5 ЦОГВ.1.
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента.	1	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай. Предварительная подготовка сырья и продуктов, посуды для приготовления чая.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности, вкусовых и ароматических свойств чая.	1	
	Правила оформления и отпуска чая: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и варианты подачи, температура подачи.	1	
	Контроль хранения чая и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: какао, горячий шоколад. Предварительная подготовка сырья и продуктов, посуды для приготовления какао, горячего шоколада.	1	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар, в т.ч. региональных. Доклад и выражение своей российской гражданской принадлежности (идентичность) в многонациональном российском обществе и в мировом сообществе по теме «Ассортимент горячих напитков народов Поволжья в сравнении с идентичными изделиями народов мира»	1	

Предварительная подготовка сырья и продуктов, посуды для приготовления .	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков: какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности, вкусовых качеств.	1	
Правила оформления и отпуска напитков: какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и варианты подачи, температура подачи.	1	
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
Организация работы бариста. Предварительная подготовка оборудования, посуды, инвентаря для приготовления кофе.	1	
Рецептуры, технология приготовления кофе и кофейных напитков.	1	
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления кофе. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности, вкусовых и ароматических свойств кофе.	1	
Правила оформления и отпуска кофе: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки и подачи, температура подачи напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1	
Контроль хранения кофе и кофейных напитков, расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	1	
Практическое занятие №9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков с использованием компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением*	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.5.
Практическое занятие №10. Организация рабочего места бариста (экскурсия в бар)	6	ОК1-7,9,10 ПК 4.4., ПК 4.5.
Практическое занятие №11. Подбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»), выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.5.
Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление, отпуск с использованием принципов и приемов презентации* горячих напитков разнообразного ассортимента	6	ОК1-7,9,10 ПК 4.5, ПК4.1
Дифференцированный зачет	2	

Учебная практика по ПМ. 04 Виды работ:		72	
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	2	ОК1-7,9,10 ЦОПТВ 1-6
2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	ОК1-7,9,10 ЦОПТВ 1-6
3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	3	ОК1-7,9,10 ЦОПТВ 1-6
4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	3	ОК1-7,9,10 ЦОПТВ 1-6
5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2. ЦОПТВ 1-6
6.	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2. ЦОПТВ 1-6
7.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2. ЦОПТВ 1-6
8.	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2. ЦОПТВ 1-6
9.	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.3 ЦОПТВ 1-6
10.	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.3

		ЦОПТВ 1-6
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	2	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.3 ЦОПТВ 1-6
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.4 ЦОПТВ 1-6
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков,	3	ОК1-7,9,10

эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	3	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
21. 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	9	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.5 ЦОПТВ 1-6
Производственная практика по ПМ. 04 Виды работ:	72	
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	4	ОК1-7,9,10 ЦОПТВ 1-6
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	4	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	16	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	8	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения	8	ОК1-7,9,10

	требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
7.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	8	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
8.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	8	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
9.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	12	ОК1-7,9,10 ПК 4.1. ПК 4.2 ЦОПТВ 1-6
Всего на освоение учебной и производственной практики по профессиональному модулю		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального 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).

Мастерские: «Поварское дело», «Кондитерское дело», Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Мастерская:

«Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный

- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной;
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оснащённые базы практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
«Учебная мастерская поварское дело»:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;

- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Учебная кухня, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

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

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

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

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

8. 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.

9. 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.

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

11. 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].

12. 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.

13. 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

14. 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»].

15. 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.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</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"> -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; -правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; -соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; -соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий

	<p>складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетически затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-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;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с 	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	<i>учебной и производственной практикам</i>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	
ЦОЦНП.5. Используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Представление, защита сформированного ассортимента холодных и горячих сладких блюд, напитков и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	
ЦОФВ.1. Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.	Дискуссия о понимании и проявлении в практической деятельности ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей по теме: «Правила безопасной эксплуатации оборудования»	
ЦОЭВ.2. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Дискуссия и выражение мнений о действиях, приносящих вред природе, предложения содействия сохранения и защиты окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства холодных сладких блюд»	

<p>ЦОГВ.1. Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p>	<p>Доклад и выражение своей российской гражданской принадлежности (идентичность) в многонациональном российском обществе и в мировом сообществе по теме «Ассортимент горячих напитков народов Поволжья в сравнении с идентичными изделиями народов мира»</p>
---	--

**План внеурочной деятельности
по достижению инвариантных целевых ориентиров программы воспитания**

№	Код и наименование инвариантных целевых ориентиров	Тема события (мероприятия) Содержание	Формат Форма деятельности	Дата проведения Группа обучающихся
1	ЦОПВ.1 Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.	Викторина «Национальные сладкие блюда России»	Обсуждение результатов викторины	
2	ЦОЭВ.2.Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды	Проект «Экологическая упаковка для сладких блюд и напитков. Методы переработки отходов производства»	Круглый стол (презентация идей, их защита обсуждение)	
3	ЦОФВ.3.Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.	Семинар «Виды диетических десертов и напитков»	Семинар (защита и обсуждение сообщений, рефератов, докладов)	