

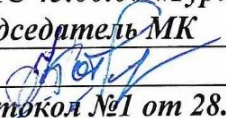

| | | | |
|--|---|---|-------------------------------|
| Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли» | | | |
| | Наименование документа Рабочая программа ПМ.04 Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует 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) | <i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № 0</i> | Лист 1 из 32 |
| | | | Экз. № |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 (регистрационный № 44828), примерной основной образовательной программой (ПООП) федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного Протоколом от 28.06.2021 № 01. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 (регистрационный № 38).

| | |
|--|---|
| 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: Ракипова Р.Х. – преподаватели высшей категории

Рецензенты HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс» М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО | 20 |

МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 23
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы, в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

1.1.1. Перечень общих компетенций

| ОК | Формулировка компетенции | Код | Знания, умения |
|-------|--|----------------|---|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Умения: | |
| | | Уо 01.01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; |
| | | Уо 01.02 | Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; |
| | | Уо 01.03 | Определять этапы решения задачи; |
| | | Уо 01.04 | Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; |
| | | Уо 01.05 | Составить план действия; |
| | | Уо 01.06 | Определить необходимые ресурсы; |
| | | Уо 01.07 | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; |
| | | Уо 01.08 | Реализовать составленный план; |
| | | Уо 01.09 | Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). |
| | | Знания: | |
| | | Зо 01.01 | Актуальный профессиональный и |

| | | | |
|--------------|---|----------------|--|
| | | | социальный контекст, в котором приходится работать и жить; |
| | | Зо 01.02 | Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| | | Зо 01.03 | Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; |
| | | Зо 01.04 | Методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| | | Зо 01.05 | Структуру плана для решения задач; |
| | | Зо 01.06 | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Умения: | |
| | | Уо 02.01 | Определять необходимые источники информации; |
| | | Уо 02.02 | Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; |
| | | Уо 02.03 | Выделять наиболее значимое в перечне информации; |
| | | Уо 02.04 | Оценивать практическую значимость результатов поиска; |
| | | Уо 02.05 | Оформлять результаты поиска. |
| | | Знания: | |
| | | Зо 02.01 | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; |
| | | Зо 02.02 | Приёмы структурирования информации; |
| | | Зо 02.03 | Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Умения: | |
| | | Уо 03.01 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; |
| | | Уо 03.02 | Применять современную научную профессиональную терминологию; |
| | | Уо 03.03 | Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| | | Знания: | |
| | | Зо 03.01 | Содержание актуальной нормативно-правовой документации; |
| | | Зо 03.02 | Современная научная и профессиональная терминология; |
| | | Зо 03.03 | Возможные траектории профессионального развития и самообразования. |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с | Умения: | |
| | | Уо 04.01 | Организовывать работу коллектива и команды; |
| | | Уо 04.02 | Взаимодействовать с коллегами, |

| | | | |
|--------------|---|-----------------|---|
| | коллегами, руководством, клиентами | | руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| | | Знания: | |
| | | <i>Зо 04.01</i> | Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; |
| | | <i>Зо 04.02</i> | Основы проектной деятельности. |
| 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; 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; |
| | | <i>Зо 07.03</i> | Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | 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; |
| | | <i>Зо 08.04</i> | Средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | 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 (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| | | | |
|---|--|-----------------|---|
| ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента | ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Навыки: | |
| | | Н 4.1.01 | Подготовки, уборки рабочего места; |
| | | Н 4.1.02 | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | | Н 4.1.03 | Ведения расчётов с потребителями. |
| | | Умения: | |
| | | У 4.1.01 | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | | У 4.1.02 | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| | | У 4.1.03 | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| | | У 4.1.04 | Своевременно оформлять заявку на склад; |
| | | Знания: | |
| | | З 4.1.01 | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |

| | | | |
|--|--|-----------------|--|
| | | З 4.1.02 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| | | З 4.1.03 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента | Навыки: | |
| | | Н 4.1.01 | Подготовки, уборки рабочего места; |
| | | Н 4.1.02 | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | | Н 4.2.03 | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента; |
| | | Н 4.2.04 | Приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | Умения: | |
| | | У 4.1.01 | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | | У 4.1.02 | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| | | У 4.1.03 | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | | | хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| | | У 4.2.04 | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| | | У 4.2.05 | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | У 4.2.06 | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| | | Знания: | |
| | | З 4.1.01 | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| | | З 4.1.02 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| | | З 4.1.03 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | | З 4.2.04 | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов ассортимента, в том числе региональных; |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | | З 4.2.05 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | | З 4.2.06 | Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента. |
| | ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента | Навыки: | |
| | | Н 4.1.01 | Подготовки, уборки рабочего места; |
| | | Н 4.1.02 | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | | Н 4.3.03 | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента; |
| | | Н 4.3.04 | Приготовления, творческого оформления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | Умения: | |
| | | У 4.1.01 | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | | У 4.1.02 | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| | | У 4.1.03 | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| | | У 4.3.04 | Соблюдать правила сочетаемости, |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | | | взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| | | У 4.3.05 | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | У 4.3.06 | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| | | Знания: | |
| | | З 4.1.01 | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| | | З 4.1.02 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| | | З 4.1.03 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | | З 4.3.04 | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | З 4.3.05 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов; |

| | | | |
|--|---|-----------------|---|
| | | З 4.3.06 | Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента. |
| | ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Навыки: | |
| | | Н 4.1.01 | Подготовки, уборки рабочего места; |
| | | Н 4.1.02 | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | | Н 4.4.03 | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; |
| | | Н 4.4.04 | Приготовления, творческого оформления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | Умения: | |
| | | У 4.1.01 | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | | У 4.1.02 | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| | | У 4.1.03 | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| | | У 4.4.04 | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | | У 4.4.05 | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | У 4.4.06 | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции; |
| | | Знания: | |
| | | З 4.1.01 | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| | | З 4.1.02 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| | | З 4.1.03 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | | З 4.4.04 | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | З 4.4.05 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков; |
| | | З 4.4.06 | Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков сложного ассортимента. |
| | ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое | Навыки: | |
| | | Н 4.1.01 | Подготовки, уборки рабочего места; |

| | | | |
|--|---|-----------------|---|
| | оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Н 4.1.02 | Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | | Н 4.5.03 | Обработки различными методами, подготовки традиционных видов сырья сложного ассортимента; |
| | | Н 4.5.04 | Приготовления, творческого оформления горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | Умения: | |
| | | У 4.1.01 | Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | | У 4.1.02 | Распознавать недоброкачественные продукты; |
| | | У 4.1.03 | Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; |
| | | У 4.5.04 | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| | | У 4.5.05 | Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | У 4.5.06 | Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом |

| | | | |
|--|--|-----------------|---|
| | | | требований к безопасности готовой продукции; |
| | | Знания: | |
| | | З 4.1.01 | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе Системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы хассп); |
| | | З 4.1.02 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; |
| | | З 4.1.03 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | | З 4.5.04 | Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных; |
| | | З 4.5.05 | Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков; |
| | | З 4.5.06 | Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. |

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 - **274**

Из них:

- на освоение МДК – **166**
- на практики:
- учебную - **36** часов
- производственную - **72** часа

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес- сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова- тельной программ ы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | |
|--|---|---|--|----------------------|----------|-----------|-----------|-----------|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Практики | | Самостоятельн ая работа ¹ |
| | | | Обучение по МДК, в час. | | | | | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. | | | | | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | курсовая проект (работа)* , часов | Учебная | | Производств енная | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9 ЦОЦНП.5. ЦОФВ.1 | МДК 04.01. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 32 | 32 | 6 | - | - | - | - | |
| ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9 ЦОЭВ.2. | МДК.04.02. Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | 82 | 72 | 34(пр.14+л.20) | - | - | - | 10 | |
| ПК 4.4. -4.6 ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9 ЦОГВ.1. | Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | 52 | 52 | 10 (пр.6+л.4) | - | - | - | - | |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 108 | | | | 36 | 72 | | |
| | Всего: | 274 | 166 | 50 | - | 36 | 72 | 10 | |

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 сложного 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 работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Фор-ые ком-ции |
|---|--|-------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 32 | |
| МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 32 | |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 8 | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. <i>Представление, защита сформированного ассортимента холодных и горячих десертов, напитков и обсуждение значимости использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</i> | 1 | <i>ОК1-7,9 ЦОЦНП.5</i> |
| | Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. | 1 | |
| | Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. | 1 | |
| | Правила адаптации, разработки рецептур холодных десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 1 | |
| | Правила адаптации, разработки рецептур горячих десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 1 | |
| | Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, | 1 | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 2 | |
| | Практическое занятие № 1. Подготовка адаптированных рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 2 | |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 9 | ПК 4.1. ОК1-7,9 ЦОФВ.1. |
| | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. <i>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»</i> | 1 | |
| | Характеристика, последовательность этапов. | 1 | |
| | ***Законы и правила связанные с приготовлением, хранением и реализацией холодных и горячих десертов, напитков. | 1 | |
| | ***Показатели качества для свежих и консервированных продуктов. | 1 | |
| | Комбинирование способов приготовления холодных десертов, с учетом ассортимента продукции. | 1 | |
| | Комбинирование способов приготовления горячих десертов, с учетом ассортимента продукции. | 1 | |
| | Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции. | 1 | |
| | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов. | 1 | |
| | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков. | 1 | |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к | Содержание | 15 | ПК 4.1-4.6 ОК 6 ЦОПТВ.1- ЦОПТВ.6, ЦОДНВ.5. |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного | 1 | |

| | | | |
|---|---|-----------|-------------------------------|
| реализации холодных и горячих десертов, напитков | ассортимента. | | |
| | Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 | |
| | Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 | |
| | Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 1 | |
| | Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка. | 1 | |
| | Упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос. Разработка презентации по видам упаковки десертов в русском стиле | 1 | |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 1 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 4 | |
| | Практическое занятие № 2. Разработка схем организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 | |
| | Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 | |
| | Дифференцированный зачёт. | 2 | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | 82 | |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 82 | |
| Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного | Содержание | 44 | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. | 1 | ПК 4.2. ОК1-7,9 ЦОЭВ.2. |
| | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | 1 | |

| | | | |
|--------------|---|---|--|
| ассортимента | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | 1 | |
| | Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| | ***Классические гарниры и расширение их ассортимента для десертов. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение). | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (вымачивание, смешивание). | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (карамелизация, желирование). | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием). | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 | |
| | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты). | 1 | |
| | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина). | 1 | |
| | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже). | 1 | |
| | Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). | 1 | |
| | Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. | 1 | |
| | Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| | Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 | |

| | | | |
|------------------|--|-----------|-------------|
| | ***Правила смешивания ингредиентов для достижения требуемого результата. | 1 | |
| | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). | 1 | |
| | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. | 1 | |
| | Контроль хранения и расхода продуктов. <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 десертов»</i> | 1 | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). ***Презентация холодных десертов как часть процесса приготовления. | 1 | |
| | <u>Самостоятельная работа №1</u> Подготовка презентации по классификации чизкейков и тирамису. | 1 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 18 | |
| | Практическое занятие №1 ***Определение уровня качества ингредиентов. Распознавание признаков качества и свежести сырья. | 2 | |
| | Практическое занятие №2 ***Разработка меню холодных десертов сложного ассортимента. | 2 | |
| | Практическое занятие №2 ***Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления холодных десертов. | 2 | |
| | Практическое занятие №3 ***Расчёт времени при приготовлении холодных десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | 2 | |
| | Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | 4 | |
| | Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | 6 | |
| Тема 2.2. | Содержание | 38 | |
| Приготовление, | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов | 1 | ПК 4.2.-4.3 |

| | | | |
|---|--|----------|------------------|
| хранение горячих десертов сложного ассортимента | сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | | ОК 8 ЦОПТВ.1- |
| | Самостоятельная работа №2 Решение ситуационных задач по правилам подбора ингредиентов. Оформление временного тайминга при приготовлении десерта на время | 1 | |
| | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | 1 | |
| | Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с использованием техник витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга). | 1 | |
| | Самостоятельная работа №3 Решение ситуационных задач. | 1 | |

| | | |
|---|----|--|
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). | 1 | |
| Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. | 1 | |
| Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 | |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. | 1 | |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). | 1 | |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. | 1 | |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 | |
| <u>Самостоятельная работа №4</u> Составление таблицы по условиям и срокам хранения холодных десертов. | 1 | |
| ***Презентация горячих десертов как часть процесса приготовления. | 1 | |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | 16 | |
| Практическое занятие №4*** Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов. | 2 | |
| Практическое занятие №4*** Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов национальной кухни. | 2 | |
| Практическое занятие №5*** Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | 2 | |
| Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | 6 | |
| Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | 4 | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | | 52 | |
| МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 52 | |
| Тема 3.1 | Содержание | 18 | |
| Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. | 1 | ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11 ЦОПТВ.1- |
| | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | <u>Самостоятельная работа №5</u> Составить таблицу классификации напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 1 | |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 | |
| | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые) | 1 | |
| | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.) | 1 | |
| | Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 | |
| | <u>Самостоятельная работа №6</u> Составить схемы оформления десертов | 1 | |
| | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | 1 | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 | |
| | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | 1 | |

| | | | |
|--|--|-----------|--------------------------------|
| | <u>Самостоятельная работа №7</u> Разработать упаковку для подачи холодных десертов. | 1 | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 | |
| | ***Тенденции в оформлении и подачи напитков. Дискуссия по формам и методам подачи напитков | 1 | |
| | <u>Самостоятельная работа №8</u> Решение ситуационных задач. | 1 | |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Содержание | 44 | ПК 4.4.-4.6 ОК 7 ЦОПТВ.4 |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | 1 | |
| | <u>Самостоятельная работа №9</u> Составить таблицу классификации горячих напитков. | 1 | |
| | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | Организация работы бариста. | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями). | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). | 1 | |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Создание проекта по способу сокращения потерь при приготовлении напитков | 1 | |
| | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад. | 1 | |
| | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). | 1 | |
| | Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | 1 | |
| | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 1 | |

| | | | |
|---|--|-----------|--|
| | <u>Самостоятельная работа №10</u> Составить схемы оформления и сочетания цветов при подаче горячих напитков. | 1 | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», фуршет). | 1 | |
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания выездное обслуживание (кейтеринг). | 1 | |
| | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. | 1 | |
| | Контроль хранения и расхода продуктов. Разработать проект по контролю хранения и расхода продуктов. | 1 | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 | |
| | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 | |
| | ***Презентация напитков как часть процесса приготовления. | 1 | |
| | Тематика практических занятий и лабораторных работ | 10 | |
| | Практическое занятие №6*** Расчёт сырья для приготовления напитков. Оформление нормативно-технологической документации. | 2 | |
| | Практическое занятие №7*** Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | 2 | |
| | Практическое занятие №7*** Оформление технологической документации в программе Шеф-эксперт. | 2 | |
| | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | 4 | |
| | Дифференцированный зачет. | 2 | |
| Учебная практика по ПМ.04 | | 36 | |
| Виды работ: | | | |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | |
| 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | | | |

| | | |
|---|--|--|
| 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | |
| 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | | |
| 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. | | |
| 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | |
| 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | |
| 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | |
| 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | | |
| 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. | | |
| 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | |
| 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | | |
| 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | | |
| 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | |

| | | |
|---|-----------|--|
| 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | | |
| 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | | |
| 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | | |
| 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | |
| 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | |
| 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | | |
| Производственная практика по ПМ. 04 | 72 | |
| Виды работ: | | |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | |
| 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | |
| 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | |

| | | |
|--|------------|--|
| 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | | |
| 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | | |
| 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | |
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | | |
| 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | |
| Всего | 166 | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ 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).

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. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 7.1.2. ПООП программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Оснащенные базы практик в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет 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. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. 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.

3. 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.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. — Москва : Академия, 2020. — 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова — Москва : Академия, 2018. — 80 с.
6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2019. — 240 с.
8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. — Москва : Академия, 2018. — 240 с.
9. 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.
10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
16. 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.
17. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.
2. 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.
3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|--|--|
| ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ</p> | <p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения |

| | | |
|---|---|--|
| | <p>потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> |
| <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям</p> | <p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p> |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | |
| <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> | <p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное | - демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция | Экзамен |

| | | |
|---|---|--|
| профессиональное и личностное развитие. | результатов собственной работы; | |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей | |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций | |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; | |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту | |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. | |

| | |
|---|--|
| иностранном языках. | |
| ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | - эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства |

| | | |
|----------|--|---|
| ЦОЦНП.5. | Использующий 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 |

| | | |
|---------|--|--|
| | | <p>окружающей среды по теме: «Способы переработки пищевых отходов с целью оптимизации процесса производства холодных сладких блюд»</p> |
| ЦОГВ.1. | <p>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) | |

