

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
ГПОУ «ЛГК»  
\_\_\_\_\_ Димова О.А.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горя-**  
**чих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Программа профессионального модуля ПМ.04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

**Организация-разработчик:** Государственное профессиональное образовательное учреждение «Приаргунский государственный колледж»

**Разработчики:**

Скорнякова Л.М. – преподаватель ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»

---

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,*

---

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,*

---

*Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,*

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Забайкальского края от 9.12.2016 года № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

« » 2021г

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Скорнякова Л.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

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

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

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

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

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

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

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

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

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **1.2.2. Перечень профессиональных компетенций**

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

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

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

лизации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

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

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.1.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, Стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по Приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной Эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ По приготовлению Холодных и горячих Сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

		приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, Подготавливать материалы, посуду, Оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее Место с учетом стандартов чистоты.	Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
ОК 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной Деятельности.
ОК 07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.</b>			
ПМ 4.2. ПМ 4.3. ОК 1	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного	Оценивать наличие, Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнитель-	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных

<p>ассортимента. Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>ных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать Ароматические и красящие вещества с Учетом требований Санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, Приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при Приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Рассчитывать стоимость холодных и горячих</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по Приготовлению холодных И горячих сладких блюд, десертов. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих. Сладких блюд, десертов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и Управления опасными факторами</p>
--	--	---

		<p>сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, Стандарты и нормативно- Техническую документацию, соблюдать Санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять Моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд. Рационально организовывать рабочее Место с учетом стандартов чистоты. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p>	<p>(система HACCP) и нормативно-мехническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной Гигиене персонала. Правила безопасного Хранения чистящих, Моющих и Дезинфицирующих средств, предназначенных Для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение Упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	--	--	--



		Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК. 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности.
ОК.07	Соблюдение правил Экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) деятельности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</b>			
ПМ 4.4 ПМ4.5 ОК. 01	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Ведение расчетов потребителей при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков. Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделе-	Оценивать наличие, Подбирать в Соответствии с Технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведе-

	<p>ние всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих напитков. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, Стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных и горячих</p>	<p>ния, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по Приготовлению холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	--	--	--

		<p>напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Рационально Организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной Деятельности.
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 530

Из них на освоение МДК 206 часов

на практики учебную 144 часа и производственную 180 часов

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		
			Обязательные аудиторные учебные занятия	Практика	
				В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Учебная, часов
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1-4.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	32	10	18	6
ПК 4.2.-4.3 ОК	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	86	20	72	87
ПК 4.4.-4.5 ОК	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного Ассортимента.	88	30	54	87
ПК4.1-4.6	<i>Учебная и производственная практика</i>	324		144	180
	<b>Всего:</b>	<b>530</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков.		<b>32</b>	
<b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		<b>32</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	2
	2. Характеристика холодного цеха и организация рабочего места при приготовлении холодных сладких блюд, десертов и напитков.	2	2
	3. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч. Ответить на вопросы</i>	2	2
	4. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	2
	5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Составление списка упаковочного материала</i>	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	2
	2. Виды, назначение, столовой посуды для подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и правила ухода за ней. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Составление списка посуды для подачи</i>	2	2
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, приспособлений для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и правила ухода за ним.	2	2
	4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску	2	2

	на вынос.		
	5.Сохранения пищевой ценности продуктов при хранении холодных и горячих сладких блюд, в том числе региональных.	2	2
	6.Изучение различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	2
	<b>Практическое занятие</b>		<b>10</b>
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов.		4
	2. Изучение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ		2
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.		4
<b>Раздел 2</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			<b>86</b>
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			<b>174</b>
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>36</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч</i> <i>Защита презентаций</i>	2	4
	3. Приготовление и презентация фруктовых десертов.	2	2
	4. Приготовление и презентация киселей из свежих ягод, концентратов, кисель молочный. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч</i> <i>Разработка ТТК</i>	2	4
	5. Приготовление и презентация компотов из свежих плодов и ягод, сухофруктов.	2	4
	6. Приготовление и презентация желе однослойного и многослойного из свежих пло-	2	4

	дов и ягод, молока. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Разработка ТТК</i>		
	7. Приготовление и презентация мусса, самбук из свежих ягод и плодов.	2	2
	8. Приготовление и презентация кремов из сметаны, комбинированных сладких блюд	2	2
	9. Приготовление и презентация чизкейков. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Разработка ТТК</i>	2	2
	10. Приготовление и презентация парфе. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Разработка ТТК</i>	2	2
	11. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
	12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	2
	13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	<b>14. контрольная работа</b>	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>30</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	2
	3. Приготовление и презентация пудинга каша гурьевская. Подбор сладких соусов.	2	2
	4. Приготовление и презентация пудинга сухарного. Подбор сладких соусов.	2	2
	5. Приготовление и презентация пудинга рисового. Подбор сладких соусов. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Разработка ТТК</i>	2	2
	6. Приготовление и презентация гренок с плодами и ягодами. Подбор сладких соусов.	2	2
	7. Приготовление и презентация блюда Яблоки жареные в тесте. Подбор сладких соусов. <i>в том числе самостоятельная работа. 1ч Разработка ТТК</i>	2	2
	8. Приготовление и презентация десерта «Тирамису» <i>в том числе самостоятельная</i>	2	2

	<i>работа. 1ч Разработка ТТК</i>		
	9. Приготовление и презентация десерта «Шарлотка»	2	2
	10. Приготовление и презентация десерта «Штрудель»	2	2
	11. Приготовление и презентация десерта «Фламбированные фрукты»	2	2
	12. Приготовление и презентация десерта «Блинчики фламбе»	2	2
	13. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Подбор сладких соусов.	2	2
	14. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Условия и сроки безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	15. Контрольная работа	2	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>20</b>
	<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд и десертов. Составление заявки в кладовую		4
	<b>Практическое занятие 5</b> расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Составление заявки в кладовую		4
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)		6
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции		6
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>88</b>
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			<b>174</b>
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>32</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	2	2
	3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска свежавыжатых соков.	2	2



	5.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска смузи.	2	2
	6. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента на молоке. Молочный прохладительный напиток с джемом.	2	2
	7. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента на молоке. Молочные коктейли.	2	2
	8. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска лимонадов	2	2
	9. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска коктейлей	2	2
	10. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента. Приготовление кофе – глясе.	2	2
	11. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента айс-крим.	2	2
	12. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента фраппе.	2	2
	13. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
	14. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
	15.Порционирование, эстетичная упаковка подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному использованию.	2	2
	16. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	2
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>26</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2	2
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
	3. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента чая черного, зеленого, каркаде.	2	2

4. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента кофе натурального, цикория.	2	2
5. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента какао.	2	2
6. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента шоколада.	2	2
7. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента взвар.	2	2
8. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента сбитеня.	2	2
8. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента глинтвейн.	2	2
10. Правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
11. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	2	2
12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	2
<b>Контрольная работа</b>	2	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>30</b>
<i>Практическое занятие 6</i> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		6
<i>Лабораторная работа 3</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.		6
<i>Практическое занятие 7</i> Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		6
<i>Лабораторная работа 4</i> Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		6
<i>Лабораторная работа 6</i> Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		6
<b>Учебная практика ПМ 04</b> <b>Виды работ</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных		<b>144</b>

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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
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 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 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.

- Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих плодов, ягод и из сухих фруктов, кисель из свежих ягод, молочный.
- Технология приготовления холодного сладкого блюда желе однослойное, многослойное, молочное, мусс, самбук . крем сметанный, крем комбинированный.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки, жаренные в тесте, шарлотка с яблоками.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда штрудель яблочный.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблочный крамбол.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда гренки с плодами.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда «Каша гурьевская»
- Технология приготовления холодного напитка «Петровского».
- Технология приготовления холодного молочного напитка с джемом.
- Технология приготовления холодного напитка клюквенного.
- Технология приготовления холодного молочного коктейля.
- Технология приготовления холодного напитка кофе-глясе.
- Технология приготовления холодного напитка айс-крим.
- Технология приготовления холодного напитка фраппе.
- Технология приготовления горячего напитка чай с разнообразным оформлением и подачей.
- Технология приготовления горячего напитка кофе черный, по-варшавски, по-венски, по-восточному.
- Технология приготовления горячего напитка Какао с молоком, шоколад.
- Технология приготовления горячего напитка сбитень.

## Производственная практика ПМ 04

### Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами 72 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 сладких блюд, десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
  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 в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.
- Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих ягод.
- Технология приготовления холодного сладкого десерта из свежих фруктов и взбитых сливок.
- Технология приготовления холодного сладкого блюда салат фруктовый с йогуртом.
- Технология приготовления холодного сладкого блюда желе шоколадно-молочное.
- Технология приготовления холодного сладкого блюда самбук абрикосовый.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки с рисом.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда пудинг рисовый.
- Технология приготовления сладкого горячего бананового десерта.
- Технология приготовления холодного напитка «Петровский»

180

<p>Технология приготовления холодного лимонного напитка</p> <p>Технология приготовления холодного апельсинового напитка</p> <p>Технология приготовления холодного молочного коктейля с вишневым сиропом.</p> <p>Технология приготовления холодного молочного коктейля с абрикосовым сиропом.</p> <p>Технология приготовления холодного чая с лимонным соком.</p> <p>Технология приготовления холодного напитка из плодов шиповника.</p> <p>Технология приготовления холодного напитка Ананасовый фраппе</p> <p>Технология приготовления холодного напитка Малиновый айс-крим.</p> <p>Технология приготовления горячего напитка кофе со взбитыми сливками по-варшавски.</p> <p>Технология приготовления горячего чая с лимоном.</p> <p>Технология приготовления горячего шоколада</p> <p>Технология приготовления горячего напитка сбитень.</p> <p>Технология приготовления горячего напитка черный кофе с лимоном.</p> <p>Технология приготовления горячего напитка черный кофе со сливками</p>	
<b><i>Всего</i></b>	<b><i>530</i></b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства»; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа.

Оборудование учебного кулинарного цехов и рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- инвентарь, инструмент и посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- миксер;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;

#### **Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- подставка для разделочных досок;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски (нержавеющая сталь) ;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые), половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей «поварская тройка»,
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

#### **Кухонная посуда:**

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники суповые миски

#### **расходные материалы:**

- стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
- перчатки силиконовые

#### **посуда для презентации:**

- тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
- рабочие столы; покрытием;
- весы настольные;
- цветные разделочные доски ;

- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- ножи экономной очистки овощей;
- гастроёмкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- выемки;
- формы;
- паллеты;
- скребки;

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

#### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27



- 14.** СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- 15.** Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16.** Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17.** Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- 18.** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 19.** Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 20.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.– 615 с.
- 21.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
- 22.** Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
- 23.** Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
- 24.** Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
  2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
  3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В.Приготовление супов и соусов– М., Изд-во «Академия», 2018
  4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
  5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
  6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
  7. Качурина Т.А.Приготовление блюд из рыбы– М., Изд-во «Академия», 2018
  8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М.Академия, 2018г.
  9. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: М., Изд-во «Академия», 2018
  10. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
  11. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
  12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
  13. Самородова И. П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
  14. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
  15. Семичева Г. П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2018
  16. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2018

17. Цыганенко В.А., Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- И.Киев Арий, 2017г
18. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
19. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста– М., Изд-во «Академия», 2018

*(Электронные)*

34. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

*Дополнительные источники:*

- <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
- <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
- <http://andychef.ru/recipes/smith/http://www.twirpx.com/file/12857>

### 3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для Лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебно-кулинарного цеха оснащенного современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебно-кулинарном цехе так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5.

ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

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

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

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

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

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

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК. 4.1.-4.5	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий,</p>

	<p>упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p><i>практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p>	<p><i>точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p><i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>

<p>ПК. 4.2 ПК. 4.3</p>	<p><b>Знания:</b>  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.  Правила составления заявки на склад  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.  Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.  Правила торговли.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя  Требования охраны труда, пожарной безопасности и Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов</p>
----------------------------	---	---	---

	<p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений,</li> <li>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практиче-</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора</li> </ul>

	<p>приготовления, особенностей заказа.          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.          Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.          Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции.          Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Подбирать гарниры, соусы.          Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.          Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и производственный инвентарь, инструменты, посуду          Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Владеть профессиональной терминологией.          Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции          Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p>	<p><i>ских заданий на зачете/экзамене по МДК;</i>  <i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i>  <b><i>Итоговый контроль:</i></b>  <i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	---	--	--



	<p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструмента</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих</p>		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков</b>			
ПК. 4.4-4.5	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производ-</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок,</i></p>

	<p>ственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих напитках; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p>	<p><i>-письменного/устного опроса;</i>  <i>-тестирования;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i>  <b>Промежуточная аттестация</b>  <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i>  <i>-письменных/ устных ответов,</i>  <i>-тестирования.</i></p>	<p><i>не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>  <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p><b>Умения:</b>  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i>  <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной прак-</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий</i></p>

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p><i>тики</i>  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  <b>Итоговый контроль:</b>  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>и т.д.</i>  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкции, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--