

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к  
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента**

**МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к  
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента**

**43.01.09 Повар, кондитер**

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


МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа разработана на основе рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»), протокол № 3 от 21 июля 2015 г.)

**РАССМОТРЕНА и РЕКОМЕНДОВАНА**  
на заседании ЦК

Председатель ЦК

 / И.И. Ларькина /

Протокол заседания ЦК

№ 1 от «05» 09 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ОГБПОУ НикТТ

 Я.У. Юнушев /

«05» 09 2023 г.

**ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК:** ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

**РАЗРАБОТЧИК:** Синдюкова Надежда Юрьевна, мастер производственного обучения, преподаватель;

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>Стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>21</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1559 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331) обучающихся на базе основного общего образования по профессии: **43.01.09 «Повар, кондитер»**, укрупненной группы профессий – 43.00.00 Сервис и туризм, и предназначена для получения среднего общего образования студентами,

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с естественнонаучным профилем профессиональным образованием.

**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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии.**

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

**1.2.2. Перечень личностных результатов реализации программы воспитания с учетом особенностей профессии.**

<b>Код</b>	<b>Наименование личностных результатов</b>
ЛР1	Осознавать себя гражданином и защитником великой страны
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ульяновской областью</b>	
ЛР14	Владеющий навыками принятия решений социально- бытовых вопросов
ЛР19	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем.
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания(отраслевые)</b>	
ЛР23	Способный к адаптации имеющихся в ПОО профориентационных технологий, к условиям изменяющегося рынка труда и услуг профессионального образования.

**1.1.3. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
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 регламента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен**

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества безопасности продуктов, полуфабрикатов.</li> <li>-приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>-выбирать применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> </ul>

	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 495 часов, в том числе:

теоретической части- 243 часа, включая лабораторно- практические занятия - 102 часа;

дифференцированный зачет- 4 часа;

учебной практики- 144 часа;

производственной практики- 108 часов.

### **1.4. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер код наименования профессии. При угрозе возникновения или возникновения отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на территории Ульяновской области реализация образовательной программы учебной дисциплины осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В случае введения дистанционного режима обучения лекции и лабораторно- практические занятия будут проводиться дистанционно. Лабораторные и практические работы будут продемонстрированы на платформе дистанционного обучения Ник ТТ.

**1.5.** Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.



## 2.2. Тематический план и содержание учебного модуля ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия.	Объем в часах	Коды ЛР, ПК, ОК
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>58</b>	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b> <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> <a href="http://www.bankreceptov.ru/spice/">www.bankreceptov.ru/spice/</a>			
<b>Тема 1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков</b>		<b>8</b>	ПК 4.1 ОК 1, ОК3
1.1. Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод.	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод. Семечковые плоды, косточковые, субтропические, тропические плоды, Экзотические и дикорастущие плоды. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>3</b>	
1.2 Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, крахмала.	Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, меда, крахмала, пищевых кислот. Кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения.	<b>3</b>	
1.3. Ассортимент, товароведная характеристика желирующих веществ, вкусовых продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов, алкогольных напитков, пряностей. Кулинарное использование, требование к качеству, условия и сроки хранения	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков.</b>		<b>7</b>	ПК 4. 1. ОК 1; ОК2; ОК4; ОК7
2.1. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.	Ознакомление с техникой безопасности. Вводный инструктаж- проводится перед началом работы, первичный инструктаж- непосредственно на рабочем месте, повторный инструктаж- при нарушении требований безопасности при работе на конкретном оборудовании.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара. Проверка исправности электрооборудования, инвентаря.</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков.</b>		<b>14</b>	
3.1. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов и ягод.	Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих плодов и ягод, степень механизации процесса обработки сырья.	<b>1</b>	
3.2. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод. Подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод. Подготовка дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.	<b>2</b>	



3.3. Организация рабочего места повара при приготовлении холодных сладких блюд.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, молочных напитков. Оформление, подача.	2	
3.4. Организация рабочего места повара при приготовлении железированных блюд.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов, мороженого, парфе. Оформление, подача.	1	
3.5. Организация рабочего места повара при приготовлении горячих сладких блюд.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сиропов, сладких напитков, запеканок, пудингов, суфле.	1	
3.6. Организация рабочего места повара при приготовлении горячих напитков.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении чая, кофе. Рабочее место для термостатирования сладких напитков.	1	
	<b>Практическое занятие 2. Организация работы бариста.</b>	6	
<b>Тема 4. Принцип действия и правила эксплуатации технологического оборудования холодного цеха.</b>		15	
4.1. Виды технологического оборудования холодного цеха.	Механическое оборудование холодного цеха: универсальный привод, слайсер, соковыжималка, миксер, блендер. Правила безопасной эксплуатации, санитарная обработка оборудования.	2	
	<b>Практическое занятие 3. Правила эксплуатации погружного блендера. Алгоритм действия при эксплуатации, санитарная обработка после использования.</b>	6	
4.2. Холодильное оборудование.	Принцип работы льдогенератора, цикл производства льда. Выбор места для установки данного оборудования. Использование шкафа шоковой заморозки. Экономическая эффективность использования шкафов.	1	
	<b>Практическое занятие 4. Правила эксплуатации фризеров. Классификация фризеров по количеству охлаждающих цилиндров и по производительности.</b>	6	
<b>Тема 5. Принцип действия и правила эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.</b>		4	
5.1. Технологическое оборудование горячего цеха.	Принцип действия и правила эксплуатации пароконвектомата, аппарата для выпечки блинов, кофе-растер, кофемолки, кофеварки. Экскурсия на предприятия. « <b>Прием заказов он-лайн на готовые блюда и доставка его потребителю</b> »	4	ЛР14
<b>Тема 5. Санитарно-гигиенические требования и охрана труда в организациях питания.</b>		8	ПК 4.1. ОК 7.
1.3.1.. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сладких блюд и напитков	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
1.3.4. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые повару.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые повару в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
1.3.5. Стандарты предприятия.	Стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при	2	

	производстве горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		
1.3.6. Охрана труда	Требования охраны труда, пожарной безопасности в организациях питания.	2	
	<i>Дифференцированный зачет</i>	2	
<b>Всего</b>		<b>58</b>	
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>		<b>183</b>	
<b>Раздел модуля 2 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b> <a href="http://povar.ru/books">http://povar.ru/books</a> <a href="http://www.bankreceptov.ru/spice/">www.bankreceptov.ru/spice/</a> <a href="http://www.kuharka.ru">www.kuharka.ru</a>		<b>135</b>	
<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>70</b>	ПК 4.2.
2.1.1. Классификация холодных сладких блюд и десертов.	Классификация холодных сладких блюд и десертов, температура подачи, Используемое сырье.	2	ОК 1;
2.1.2. Ассортимент холодных сладких блюд.	Ассортимент холодных сладких блюд, десертов по исходному сырью, способу подачи.	2	ОК2;
2.1.3. Требования к качеству сладких блюд.	Требования к качеству холодных сладких блюд, определение органолептических показателей качества готовых изделий.	2	ОК4; ОК7
2.1.4. Пищевая ценность сладких блюд.	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд.	2	
2.1.5. Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к холодным сладким блюдам.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Умение взаимозаменять один продукт другим. Определять качество основного сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
2.1.6. Характеристика полуфабрикатов промышленного изготовления.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Ассортимент, требования к качеству, использование на предприятиях питания.	2	
2.1.7. Современные тенденции приготовления холодных сладких блюд.	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Современные тенденции приготовления, оформления, подачи. Презентация блюда с элементами шоу.	3	
2.1.8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд	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).	2	
2.1.9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов за счет правильной обработки сырья и способа технологического приготовления блюда. Последовательности закладки сырья, выбора способа тепловой обработки.	2	

2.1.10.Технологический процесс отпуска натуральных фруктов и ягод	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральные фрукты и ягод, фруктовые десерты. Оформление, подача, способы хранения.	<b>2</b>	
2.1.11.Технологический процесс приготовления и отпуска компотов.	Ассортимент компотов: из свежих фруктов и ягод; сухофруктов; компоты из концентратов. Технологический процесс приготовления, органолептические показатели, способы подачи, требования к качеству.	<b>1</b>	
	<i><b>Практическое занятие 1</b></i> Приготовление компота из сухофруктов, из свежих ягод, из консервированных плодов.	<b>6</b>	
2.1.12.Технологический процесс приготовления и отпуска киселей.	Ассортимент киселей: густые, средней густоты, жидкие. Желирующие вещества. Технологический процесс приготовления, органолептические показатели, способы подачи, требования к качеству.	<b>2</b>	
	<i><b>Практическое занятие 2</b></i> Приготовление киселей из ягод, молочных различной консистенции.	<b>6</b>	
2.1.13.Технологический процесс приготовления и отпуска желирующих блюд.	Ассортимент: муссы, самбуки, крема, желе. Технологический процесс приготовления, органолептические показатели, способы подачи, требования к качеству. Используемые желирующие вещества: крахмал, агар, пектин.	<b>2</b>	
2.1.14. Технологический процесс приготовления суфле	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска суфле. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	<b>3</b>	
	<i><b>Практическое занятие 3.</b></i> Приготовление желе многослойного, желе из апельсина	<b>6</b>	
	<i><b>Практическое занятие 4.</b></i> Приготовление муссов	<b>6</b>	
	<i><b>Практическое занятие 5.</b></i> Приготовление суфле	<b>6</b>	
	<i><b>Практическое занятие 6.</b></i> Приготовление парфе	<b>6</b>	
2.1.15.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Оценка качества по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Определение доброкачественности сырья.	<b>2</b>	
2.1.16.Правила сервировки стола.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание). Порционирование, эстетика упаковки, 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. <b>Деловая игра « Кейтеринг. Ресторан у вас дома».</b>	<b>3</b>	ЛР23
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.</b>		<b>65</b>	ПК 4.3.
2.2.1. Классификация и ассортимент горячих сладких блюд.	Классификация и ассортимент горячих сладких блюд. Температура и способы подачи, используемое сырье.	<b>3</b>	ОК 1; ОК2;
2.2.2.Требования к качеству горячих сладких блюд.	Требования к качеству горячих сладких блюд, определение органолептических показателей качества готовых изделий.	<b>3</b>	ОК4; ОК7

2.2.3.Пищевая ценность сладких блюд	Пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Содержание белков, жиров, углеводов, энергетическая ценность блюд.	2	
2.2.4.Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа при приготовлении горячих сладких блюд. Умение взаимозаменять один продукт другим. Определять качество основного сырья и дополнительных ингредиентов.	2	
2.2.5.Современные тенденции приготовления горячих сладких блюд	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд. Современные тенденции приготовления, оформления, подачи. Презентация блюда с элементами шоу. <b>Круглый стол: «Сладкие блюда народов Поволжья»</b>	4	ЛР5
2.2.6.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	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.).	3	
2.2.7.Применение ароматических веществ для сладких блюд	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств горячих и холодных сладких блюд.	1	
2.2.8. Технологический процесс приготовления пудингов.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих пудингов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	4	
	<b>Практическое занятие 7</b> Приготовление пудинга сухарного.	6	
	<b>Практическое занятие 8</b> Приготовление запеканки творожной.	6	
2.2.9.Технологический процесс приготовления шарлотки.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска шарлоток. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	
	<b>Практическое занятие 9</b> Приготовление шарлотки с яблоками	6	
2.2.10.Технологический процесс приготовления штруделя	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска штруделей,. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	3	
2.2.11. Технологический процесс приготовления блинчиков.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска блинчиков с разнообразными начинками. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	3	
2.2.12. Технологический процесс приготовления яблок в тесте.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска яблок в тесте. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	3	
	<b>Практическое занятие 10</b> Приготовление яблок в тесте. <b>Мастер-класс «Фигурная нарезка овощей и фруктов».</b>	6	ЛР19
2.2.13.Технологический процесс приготовления фламбированных фруктов.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд сложного приготовления: фламбированных фруктов.	4	
2.2.14.Правила сервировки стола, подачи горячих сладких блюд.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	4	

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>47</b>	
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков</b>		<b>24</b>	ПК 4.4. ОК 1; ОК2; ОК4; ОК7
3.1.1. Классификация, ассортимент холодных напитков	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	<b>3</b>	
3.1.2. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>3</b>	
3.1.3. Технология приготовления фруктово-ягодных напитков, смузи, морс.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: фруктово-ягодные прохладительные напитки, смузи, морсов. Варианты подачи холодных напитков.	<b>2</b>	
3.1.4. Технология приготовления холодного чая, кофе.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: холодные чай и кофе. Варианты подачи холодных напитков.	<b>1</b>	
	<b>Практическое занятие 11</b> Приготовление кофе гляссе	<b>4</b>	
3.1.4. Технология приготовления коктейлей.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: безалкогольные коктейли, . Варианты подачи холодных напитков.	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 12</b> Приготовление ягодного смузи, безалкогольных коктейлей.	<b>6</b>	
3.1.5. Правила оформления и отпуска холодных напитков:	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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых	<b>3</b>	
<b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>22</b>	
3.2.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству горячих напитков.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	<b>1</b>	
3.2.2. Пищевая ценность горячих напитков	Пищевая ценность горячих напитков. Содержание витаминов и минеральных веществ, энергетическая ценность.	<b>2</b>	
3.2.3 Современные тенденции приготовления горячих напитков сложного приготовления.	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	<b>2</b>	

3.2.4.Современные методы приготовления горячих напитков	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
3.2.5.Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков чай, кофе, какао. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. <b>Информационная минутка «Напитки фронтальной кухни».</b>	3	ЛР1
3.2.6.Технологический процесс приготовления горячего шоколада, сбитеня	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков шоколада, сбитеня, глинтвейна. Способы варки шоколада, сбитеня, глинтвейна.	2	
3.2.7. Правила оформления и отпуска горячих напитков	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
3.2.8. Ароматические вещества	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств напитков	2	
	<b>Практическое занятие 13. Приготовление кофе по-Варшавски, кофе по- Венски.</b>	<b>6</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>183</b>	

#### **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА.**

	Раздел №1 Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
	Раздел №2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
Раз	Раздел № 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
ы	Раздел №4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		
Раз	Раздел №5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		
	<b>Тема 1.1. Организация рабочего места</b>	<b>6</b>	

<b>Тема 2.1</b> <b>Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное. Требование к качеству, сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из лимонов. Требование к качеству, сроки хранения.	6	
	Приготовление муссов: мусс клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбуков: самбук абрикосовый. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема сметанного. Требование к качеству, сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бананового парфе. Требование к качеству, сроки хранения.	6	
	<b>Тема 3.1 Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>42</b>
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения	6		
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения	6		
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового. Требование к качеству. Сроки хранения	6		
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения	6		
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды..Приготовление Требование к качеству. Сроки хранения	6		
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши Гурьевской. Требование к качеству. Сроки хранения	6		

<b>Тема 4.1. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента</b>	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление панкейков. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
<b>Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>24</b>	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление глинтвейна безалкогольного. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	Дифференцированный зачет	6	
	Всего	<b>144</b>	
	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА.</b>		<b>6</b>
<b>Раздел №1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</b>			
<b>Виды работ</b>			
1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		6	



ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		
<b>Раздел №2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>	<b>24</b>	
1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
<b>Раздел №3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>	<b>30</b>	
1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сахарного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
<b>Раздел №4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</b>	<b>24</b>	
1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чая холодного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление безалкогольных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

<b>Раздел №5.Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>24</b>
1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая с лимоном, чая зеленого. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе по –Турецки, кофе Эспрессо, кофе Капучино. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком, горячего шоколада. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
<b>Всего</b>	<b>108</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук,  
экран, мультимедийное оборудование,  
обучающие диски, муляжи.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Шкаф ШПЭСМ-3

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная

Плита индукционная

Холодильное оборудование:

Холодильник «BOSCH»,

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн Bosch MSM 7500

Миксер

тестомесильная машина МТМ-1

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л,

0.8л, Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющая сталь, сито, лопатки (металлические,

силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для то

#### **3.2 Информационное обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г №273 «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 08.06.2020г № 164-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816.
4. Богачева А.А., Клименко Н.Н., Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: издательство «Феникс» , 2020г -157 с.
5. Синицина А.В., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: - М : Академия, 2023- 315
6. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2019. 416с.
7. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2022. – 374с.
8. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2022 – 370с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2022- 416с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2020. – 615 с.

### **3.2.2. Основные электронные ресурсы**

<http://povar.rubooks>  
[www.bankreceptov.ru/spice/](http://www.bankreceptov.ru/spice/)  
[www.kuharka.ru](http://www.kuharka.ru)

### **3.2.3.Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2019г. №610н
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2019.- 544с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808 Литература для студентов
- 4К. Круглов «ХАССП практическое руководство по внедрению», Издательские решения, 2018г.

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ**  
**ПМ 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К**  
**РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,**  
**НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**4.1. Профессиональные компетенции.**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b>  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности;</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты по учебной и производственной практикам</p>

	<p>температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-технологический цикл приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>-подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>-проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи</p> <p>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>-выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов</p> <p>-осуществлять взаимозаменяемость</p>	

**ПК 4.3.**

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

продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности

- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств
- нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
- подготавливать желатин, агар.
- готовить желе, муссы, самбуки, кремы.
- подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие сладкие блюд, десерты;
- проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, применять , комбинировать различные способы приготовления



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

горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств

-нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды

-варить фрукты в сахарном сиропе, вине

-запекать фрукты

-смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства

-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов горячих блюд, десертов

-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос

-порционировать, сервировать и оформлять горячих сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

- соблюдать выход перед порционированием

-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов.

-подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации горячие сладких блюд, десертов

-проводить расчеты с потребителями при отпуске на вынос, взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка или раздачи

-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и

дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности

-использовать региональные

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

продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, применять, комбинировать различные способы приготовления напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств

- нарезать, протирать, измельчать вручную и механическим способом фрукты, ягоды
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- соблюдать выход перед порционированием
- выдерживать температуру подачи холодных напитков
- подготавливать, творчески оформлять и подготавливать к реализации холодные напитки
- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов: организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонности
- использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида сырья, его кулинарных свойств
- проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
- выдерживать температуру подачи

	горячих напитков -приготавливать чай, кофе, какао, шоколад -выдерживать температуру подачи горячих напитков	
--	---	--

#### 4.2. Общие компетенции

Код компетенции	Знания, умения
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; 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; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

<p>ОК 04 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
<p>ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для профессии повар. <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i>; средства профилактики перенапряжения</p>
<p>ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>