

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г., № 1569, стандартами Ворлдскиллс Россия.

Составитель программы: Тубольцева Г.И. - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

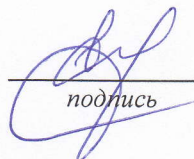
Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно - цикловой комиссии отделения технологий и сервиса в общественном питании

Протокол заседания № 10 от «26» мая 2022 г.

Председатель предметно - цикловой комиссии

Якушева Е.А.

Фамилия И.О.,


подпись

СОГЛАСОВАНО

АО «Корпорация «ГРИНН»

наименование организации-работодателя

подпись



С.А. Боцарев

Ф.И.О. руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:



В.В. Минайлов

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

индекс, наименование профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основного вида деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля используется в образовательном процессе ОБПОУ «КГТТС»

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии, личностных результатов.

2.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере».

2.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2.2. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	В Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Уметь	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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе

	региональных; 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, условиям 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.

В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами (ЛР):

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех	ЛР 7

формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Готовность к профессиональной деятельности, к диалогу с другими людьми на основе взаимопонимания и сотрудничества для достижения цели в профессиональной деятельности	ЛР 13
Готовность к самообразованию, профессиональной конкуренции как условию успешной профессиональной деятельности	ЛР 14
Сформированность гражданского отношения к профессиональной деятельности, стремления личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	ЛР 16

2.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы (всего) 490 часов, в том числе:

нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) 478 часов, в том числе:

теоретическое обучение 290 часов;

учебной практики 108 часов;

производственной практики 72 часа;

из них в форме практической подготовки 470 часов;

Самостоятельной работы обучающегося 12 часов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональн ых компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Объем программ ы, (всего), час.	Объем образовательной программы, час.							
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.					Консультации, час.	Промежуточная аттестация, час.	Самостоятельн ая работа, час.
			обучение по МДК, час.			практики, час.				
			всего , час. теор	лабораторные работы практические занятия, час.	курсовая работа (проект) час.	учебна я, час.	производственна я, час.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ОК 01.-ОК11.	МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	72	66	18		**		2	6	6
ПК 4.2-4.5. ОК 01.-ОК11.	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	230	224	96		**		2	6	6
ПК 4.1-4.5. ОК 01.-ОК11.	Учебная практика	108				108				
ПК 4.1-4.5. ОК 01.-ОК11.	Производственная практика	72					72			
	Экзамен квалификационный	8						2	6	

Всего:		490	290	114		108	72	2	6	12
---------------	--	------------	------------	-----	--	------------	----	---	---	----

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект), консультации		Объем часов
1	2		3
Раздел 1 ПМ.04/ МДК04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			72
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		2
	1.	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, горячих сладких блюд и десертов. Характеристика, последовательность этапов.	
	Содержание учебного материала		2
	2.	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Содержание учебного материала		2
	3.	Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, с учетом ассортимента продукции	
	Содержание учебного материала		2
	4.	Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции	
Содержание учебного материала		2	

	5.	Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Содержание учебного материала		
	6.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2
	7.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2
	Содержание учебного материала		
	8.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2
	Содержание учебного материала		
	9.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента.	2
	Содержание учебного материала		
	10.	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Содержание учебного материала		
	11.	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Содержание учебного материала		
	12.	Виды весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Содержание учебного материала		
	13.	Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд с раздачи/прилавка,	2
	Содержание учебного материала		
	14.	Упаковки сладких блюд, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	Содержание учебного материала		
	15.	Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	Содержание учебного материала		
	16.	Организация хранения, отпуска десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки	2
	Содержание учебного материала		

	готовой продукции к отпуску на вынос.	
Содержание учебного материала		2
17.	Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
Содержание учебного материала		2
18.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Содержание учебного материала		2
19.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Содержание учебного материала		2
20.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Лабораторная работа № 1 «Организация работы холодного цеха»		2
21.	Работа с нормативной документацией.	
Лабораторная работа № 2 «Охрана труда в холодном цехе»		2
22.	Задания по определению правовых основ охраны труда в производственных ситуациях.	
Лабораторная работа № 3 «Безопасные приемы труда»		2
23.	Задания по определению безопасности труда в производственных ситуациях.	
Лабораторная работа № 4 Работа с таблицей взаимозаменяемости Сборника рецептур		2
24.	Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	
Лабораторная работа № 5 «Организация работ по приготовлению горячих десертов»		2
25.	Организационные решения приготовления горячих десертов.	
Лабораторная работа № 6 «Условия и сроки хранения холодных десертов»		2
26.	Решение задач по условиям и срокам хранения основных продуктов холодных десертов	
Лабораторная работа № 7 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования		2
27.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд, напитков	

	Лабораторная работа № 8 «Условия и сроки хранения горячих десертов»		2
	28.	Решение задач по условиям и срокам хранения основных продуктов горячих десертов	
	Лабораторная работа № 9 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования		2
	29.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд, напитков	
Консультации МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			2
Промежуточная аттестация МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 04/МДК04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 1. Подготовка сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 4.Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха.			6
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2 ПМ.04/ МДК.04.02			230

Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Тема 2.1 Ассортимент и технология приготовления фруктовых, ягодных сладких блюд	№п\п	Содержание учебного материала	6
	1	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	2	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления.	2
	3	Варианты оформления и техника декорирования сладких блюд из свежих фруктов и ягод. Сервировка и подача. Требования к безопасности хранения.	2
Тема 2.2. Ассортимент и технология приготовления компотов	№п\п	Содержание учебного материала	6
	4	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	5	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления компотов.	2
	6	Подача компотов. Требования к безопасности хранения компотов	2
Тема 2.3. Ассортимент и технология приготовления киселей	№п\п	Содержание учебного материала	6
	7	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	8	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления киселей.	2
	9	Сервировка и подача киселей. Требования к безопасности хранения.	2
Тема 2.4. Ассортимент и технология приготовления желе	№п\п	Содержание учебного материала	6
	10	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	11	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления желе.	2
	12	Варианты оформления и техника декорирования желе. Сервировка и подача. Требования к безопасности хранения.	2
Тема 2.5. Ассортимент и технология приготовления и самбуков	№п\п	Содержание учебного материала	6
	13	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	14	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления муссов и самбуков.	2
	15	Варианты оформления и техника декорирования муссов и самбуков. Сервировка и	2

		подача муссов и самбуков. Требования к безопасности хранения.	
Тема 2.6. Ассортимент и технология приготовления кремов	№п\п	Содержание учебного материала	6
	16	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	17	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления кремов.	2
	18	Варианты оформления и техника декорирования кремов. Сервировка и подача. Требования к безопасности хранения.	2
Тема 2.7. Ассортимент и технология приготовления молочных и сливочных прохладительных напитков	№п\п	Содержание учебного материала	48
	19	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	20	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления холодных молочных и сливочных напитков.	2
	21	Варианты оформления и техника декорирования холодных напитков. Сервировка и подача. Требования к безопасности хранения.	2
	22	Лабораторная работа № 1-3 Работа с нормативной документацией Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении	6
	23	Лабораторная работа № 4-6 Работа со Сборником рецептов Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении кремов	6
	24	Лабораторная работа № 7-9 Работа с нормативной документацией - составление технико-технологической карточки - производственные (ситуационные) задачи	6
	25	Лабораторная работа №10-12 Работа с нормативной документацией Расчет количества сырья и составление технико – технологических карт для приготовления некоторых холодных сладких блюд: кремов, муссов, желе, суфле.	6
	26	Практическое занятие № 1 Приготовление напитков Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6
	27	Практическое занятие № 2 Приготовление холодных десертов Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодных сладких блюд (желе, мусса,) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6
	28	Практическое занятие № 3 Приготовление холодных десертов	6

		Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодных сладких блюд (суфле, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	
Тема 2.8 Начинки для отдельных горячих десертов Соусы для отдельных горячих десертов Глазури для отдельных горячих десертов	№п\п	Содержание учебного материала	8
	30	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	31	Температурный и санитарный режим приготовления разных типов начинок для горячих десертов. Ассортимент продуктов для соусов.	2
	32	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в соусах.	2
	33	Ассортимент продуктов для глазури. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в глазури.	2
Тема 2.9 Технология приготовления горячих блюд из яблок Технология приготовления горячих десертов: пудингов.	№п\п	Содержание учебного материала	42
	34	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости.	2
	35	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	2
	36	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления горячих блюд из яблок.	2
	37	Варианты оформления и техника декорирования блюд из яблок. Сервировка и подача. Требования к безопасности хранения. Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в пудингах	2
	38	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления пудингов.	2
	39	Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача пудингов. Требования к безопасности хранения пудингов.	2
	40	Лабораторная работа № 13-15 Приготовление горячих десертов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии	6

		со способом приготовления. Разработка технологической документации выпеченных десертов Органолептические способы определения готовности выпеченных десертов.	
	41	Практическое занятие № 4 Приготовление горячих десертов Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента	6
	42	Практическое занятие № 5 Приготовление горячих десертов Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента	6
	43	Практическое занятие № 6 Приготовление горячих десертов Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента	6
	44	Лабораторная работа № 16-18 Работа со Сборником рецептур Расчет количества сырья для холодных напитков	6
Тема 2.10 Технология приготовления горячих десертов: шоколадно-фруктового гурьевской каши и снежков из шоколада, фондю, фламбе.	№п\п	Содержание учебного материала	14
	45	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в гурьевской каше и снежков из шоколада.	2
	46	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления гурьевской каши и снежков из шоколада.	2
	47	Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача гурьевской каши и снежков из шоколада. Требования к безопасности хранения гурьевской каши и снежков из шоколада.	2
	48	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в шоколадно-фруктовом фондю.	2
	49	Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача шоколадно-фруктового фондю. Требования к безопасности хранения шоколадно-фруктового фондю.	2
	50	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в десертах фламбе.	2

		Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления десертов фламбе.	
	51	Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача десертов фламбе. Требования к безопасности хранения десертов фламбе.	2
Тема 2.11 Технология приготовления горячих напитков	№п\п	Содержание учебного материала	8
	52	Ассортимент, технологический процесс приготовления кофе натурального. Способы подачи кофе.	2
	53	Особенности приготовления и подачи какао, шоколада	2
	54	Технологический процесс приготовления чая. Способы подачи чая. Рекомендуемые кулинарные и кондитерские изделия для подачи чая	2
	55	Рецептуры горячих напитков горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Варианты подачи горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	2
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации десертов национальной и зарубежной кухни разнообразного ассортимента	№п\п	Содержание учебного материала	6
	56	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность десертов национальной и зарубежной кухни.	2
	57	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	58	Актуальные направления в приготовлении десертов национальной и зарубежной кухни.	2
Тема 2.13 Приготовление, десертов национальной и зарубежной кухни разнообразного ассортимента	№п\п	Содержание учебного материала	6
	59	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления десертов национальной и зарубежной кухни.	2
	60	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска десертов национальной и зарубежной кухни.	2
	61	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к десертам.	2
Тема 2.14 Приготовление, подготовка к реализации напитков национальной и зарубежной кухни разнообразного ассортимента	№п\п	Содержание учебного материала	6
	62	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность напитков национальной и зарубежной кухни.	2
	63	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	64	Актуальные направления в приготовлении напитков национальной и зарубежной кухни.	2
Тема 2.15 Приготовление,	№п\п	Содержание учебного материала	6
	65	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	2

напитков национальной и зарубежной кухни разнообразного ассортимента		напитков национальной и зарубежной кухни.	
	66	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска напитков национальной и зарубежной кухни.	2
	67	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи напитков национальной и зарубежной кухни.	2
Тема 2.16 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	№п\п	Содержание учебного материала	18
	68	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады,.). Варианты подачи холодных напитков.	2
	69	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков(смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2
	70	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков	2
	71	Лабораторная работа № 19-21 Работа со Сборником рецептов Расчет количества сырья для холодных напитков	6
	72	Практическое занятие № 7 Приготовление холодных десертов национальной и зарубежной кухни Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов национальной и зарубежной кухни панна-коты«Чизкейк». Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	6
Тема 2.17 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	№п\п	Содержание учебного материала	18
	73	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	2
	74	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	75	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	2

		Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	76	Лабораторная работа № 22-24 Работа со Сборником рецептур Решение ситуационных задач	6
	77	Практическое занятие № 8 Приготовление горячих десертов национальной и зарубежной кухни Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд национальной и зарубежной кухни (суфле, пудинги, кексы)	6
Консультации МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			2
Промежуточная аттестация МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 04./МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 1. Подготовка сообщений о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 4. Ознакомиться с особенностями приготовления различных элементов декорирования из помады, мастики, глазури, темперированного шоколада, используя интернет ресурсы. Представить презентацию по данной теме в электронном виде.			6
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			

8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих 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,	108

видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих 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,	72

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.	
Экзамен квалификационный	8
Всего	490

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие мастерской по компетенции «Поварское дело», производственные цеха, с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков на предприятиях общественного питания:

Весомизмерительное оборудование: весы электрические тензометрические для статического взвешивания.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита индукционная, фритюрница, горелка профессиональная, микроволновая печь, термомиксер, погружной термостат, копильный пистолет

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер ручной погружной, крем-сифон для сливок, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, мясорубка, слайсер, соковыжималка шнековая, кофемолка, дегидратор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: термометр инфракрасный (пирометр бесконтактный), вакуумный упаковщик камерного типа

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стол производственный, стеллаж со сплошными полками, мойка односекционная со столешницей, ковёр диэлектрический

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, функциональные ёмкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, крышки к ёмкостям из нержавеющей стали, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, сотейники для индукционных плит, сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), шенуа, сито, венчик, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), овощечистка, лопатка - палетка изогнутая, щипцы универсальные, миски нержавеющей стали, набор пинцетов для оформления блюд, ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская, тарелка глубокая белая, тарелка глубокая белая, соусник, пластиковая урна для мусора, скребок для теста, банка для хранения жидкостей, диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластиковая, мерный стакан, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик, силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, прихватка - варежка термостойкая силиконовая,

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее

одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1 Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.

17. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

4.2.2 Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

4.2.3 Дополнительные источники

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

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.

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

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление

Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. – М.: Академия, 2018. - 250с.
2. Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли. – М.: ИД «ФОРУМ», 2015. - 479 с.
3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: Кнорус, 2020. – 215 с.

Дополнительная литература

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. - Благовещенск: ДальГАУ, 2015. - 268с.
2. Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 255 с.

Словари и справочники

1. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 1008с.
2. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. – М.: Дело и сервис, 1998. – 726 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения ПМ 04 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, устного и письменного тестирования, самостоятельных работ, а также результатов выполнения внеаудиторных видов работ, индивидуальных заданий обучающихся, производственной практики и экзамена.

5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	производственной практикам
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на	

	рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для

	– адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

контекста		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения»;	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках»;	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	- понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах тематике.

предпринимательскую деятельность		
-------------------------------------	--	--