

Приложение 5.4

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО  
КРАЯ «КАНЕВСКОЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ КККАТК)

**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**

2024г.

УМО преподавателей  
учебного отделения «Организация  
и технология  
в сфере бытового обслуживания»,  
протокол № 5 от 01 марта 2024  
г. Руководитель УМО

  
Обломий А.С

Согласовано  
Старший методист  
ГАПОУ КККАТК  
04.03.2024г.

  
М.А. Криклиявая

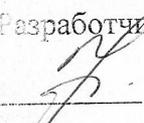
Утверждена  
Директор ГАПОУ  
КККАТК  
«04» марта 2024 г.



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04.03.2024 г.

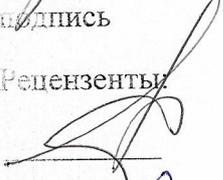
Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569(с изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.; Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г.№413» (зарегистрирован 12.09.2022 № 70034); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрирован 22.12.2022 № 71763); Приложения 1.4 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм.  
Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик: Усатая Н.В., преподаватель ГАПОУ КККАТК

  
подпись

Рецензенты

Силкина С.Н., директор ООО «Русь», квалификация по диплому:  
товаровед высшей квалификации

  
подпись

О.В. Чайка, директор ООО «Чайка плюс», квалификация по  
диплому: инженер-технолог

  
подпись

## Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработанную преподавателем высшей категории ГАПОУ КК «Каневской аграрно-технологический колледж» Усатой Н.В.

Рецензированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утверждённого приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) и на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 33, дата регистрации в реестре: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022) Рабочая программа рассчитана на освоение профессионального модуля: всего 309 час, в том числе в форме практической подготовки – 218 часов. Из них на освоение МДК – 117 часов, в том числе самостоятельная учебная работа 6 часа, в том числе учебная – 72 часа, производственная – 108 часов. Данная программа конкретизирует содержание предметных тем, дает распределение учебных часов по разделам курса, определяет последовательность изучения разделов и тем учебного предмета с учетом меж предметных и внутри предметных связей. Программа модуля имеет практическую направленность и имеет тесную взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами. При изложении дисциплины соблюдается единство терминологии, обозначений в соответствии с действующими стандартами; выбраны формы проведения учебных элементов, исходя из дидактических целей, содержания материала и степени подготовленности учащихся. Пояснительная записка показывает предназначение рабочей программы для реализации государственных требований к содержанию и уровню подготовки выпускников по данной специальности. Содержание дисциплины в рабочей программе разбито по темам, внутри которых определены знания, умения и навыки, которыми должны овладеть учащиеся в результате освоения знаний. Рабочая программа включает перспективно-тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на практические занятия. В программе учтена специфика предмета для подготовки повара, кондитера, как квалифицированного специалиста, работающего безупречно, экономично, на высоком эстетическом уровне и несущего полную ответственность за выполненную работу. Программа отвечает современным требованиям к обучению и практическому овладению профессией и отражает современные тенденции в обучении и воспитании личности. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента по структуре и содержанию соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и может быть рекомендована к практическому применению.

Рецензент:  
диплому: инженер-технолог

 О.В. Чайка, директор ООО « Чайка плюс», квалификация по



## Рецензия

на рабочую программу профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработанную преподавателем высшей категории ГАПОУ КК «Каневской аграрно-технологический колледж» Усатой Н.В. Рецензированная рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» утверждённого приказом Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) и на основе Примерной основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер: 33, дата регистрации в реестре: Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022). Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условие реализации, контроль и оценку результатов освоения дисциплины. Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений. Программа профессионального модуля имеет практическую направленность и имеет тесную взаимосвязь с другими общепрофессиональными дисциплинами. В структуре и содержании профессионального модуля паспорта программы определены главы, темы и количество часов на их изучения, указывается объём часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся, перечислены виды обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма итоговой аттестации по модулю. Содержание учебной дисциплины состоит из следующих разделов: Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Программа отвечает современным требованиям к обучению и практическому овладению профессией и отражает современные тенденции в обучении и воспитании личности. Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента по структуре и содержанию соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и может быть рекомендована к практическому применению.

Рецензент:  Силкина С.Н., директор ООО «Русь», квалификация по диплому: товаровед высшей квалификации



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>       | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                         | <b>15</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b> | <b>22</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1. Общие компетенции:

| 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения              |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках   |

### 1.1.2. Профессиональные компетенции:

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|--------|--|
| ВД 4   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| 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 реали-  |

|        |  |
|--------|--|
|        | зации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями  |
| <b>Уметь</b>                   | 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;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   |
| <b>Знать</b>                   | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>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;<br>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

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

Всего 309 часов

в том числе в форме практической подготовки – 218 часов

Из них на освоение МДК – 117 часов

практики, в том числе учебная – 72 часа,

производственная – 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профессиональных и общих компетенций         | Наименования разделов профессионального модуля   | Суммарный объем нагрузки, час. | В т. ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, час             |           |          |           |                        |  |
|---|--|--------------------------------|---|--|-----------|----------|-----------|------------------------|--|
|   |  |                                |   | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. |           |          |           |                        | В т.ч. самостоятельная работа <sup>8</sup> |
|   |  |                                |   | Обучение по МДК, час.                            |           |          | Практики  |                        |  |
|   |  |                                |   | Всего  | в т.ч.    |          | учебная   | производственная часов |  |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | Курсовой проект (работа)*  |                                |   |  |           |          |           |                        |  |
| 1   | 2  | 3                              | 4                                       | 5  | 6         | 7        | 8         | 9                      | 10   |
| ПК 4.1-4.5<br>ОК 01-07, 09, 10                    | <b>Раздел 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | <b>39</b>                      | <b>10</b>                               | <b>39</b>  | <b>8</b>  | -        | -         | -                      | 2  |
| ПК 4.2.-4.3<br>ОК 01-07, 09, 10                   | <b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                       | <b>38</b>                      | <b>18</b>                               | <b>38</b>  | <b>18</b> | -        | -         | -                      | -  |
| ПК 4.4.-4.5<br>ОК 01-07, 09, 10                   | <b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента                                     | <b>26</b>                      | <b>10</b>                               | <b>24</b>  | <b>8</b>  | -        | -         | -                      | 2  |
| ПК 4.1-4.5  | Учебная и производственная практика  | 180                            | 180                                     | -  |           |          | 72        | 108                    | 4  |
|   | Консультации   | 12                             |   | -  |           |          |           |                        |  |
|   | Промежуточная аттестация   | 14                             |   | -  |           |          |           |                        |  |
|   | <b>Всего:</b>  | <b>309</b>                     | <b>218</b>                              | <b>305</b>                                       | <b>34</b> | <b>-</b> | <b>72</b> | <b>108</b>             | <b>4</b>                                   |

\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

<sup>8</sup> Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)   | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся   | Объем в часах |
|---|---|---------------|
| 1   | 2   | 3             |
| <b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков Сложного ассортимента</b>              |   | <b>39</b>     |
| <b>МДК. 04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                     |   | <b>39</b>     |
| <b>Тема 1.1.</b><br>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков                    | <b>Содержание</b><br><br>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.<br>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.<br>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.   | <b>12</b>     |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | <b>Содержание</b><br><br>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.<br>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.<br>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | <b>17</b>     |
|   | <b>Тематика практических занятий</b>  | <b>8</b>      |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
|  | <p><b>Практическое занятие 1-2.</b><br/> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br/> 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p>  | <b>4</b>  |
|  | <p><b>Практическое занятие 3-4.</b><br/> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.<br/> 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков</p>   | <b>4</b>  |
| <p><b>Самостоятельная учебная работа</b><br/> СР № 1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br/> СР № 2 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> |  | <b>2</b>  |
| <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>   |  | <b>2</b>  |
| <p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b></p>  |  | <b>38</b> |
| <p><b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b></p>  |  | <b>38</b> |
| <p><b>Тема 2.1.</b><br/> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>  | <p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> | <b>10</b> |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|   | 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.   |           |
|   | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд  |           |
|   | 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |           |
|   | <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>  | <b>8</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие № 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крем) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования   | <b>4</b>  |
|   | <b>Лабораторное занятие №2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.  | <b>4</b>  |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | <b>Содержание</b>  | <b>10</b> |
|   | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.  |           |
|   | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).   |           |
|   | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.   |           |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | 4. 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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  |           |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>   | <b>10</b> |
|  | <b>Практическое занятие № 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд   | <b>2</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие № 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)  | <b>4</b>  |
|  | <b>Лабораторное занятие № 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.   | <b>4</b>  |
| <b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>     |   | <b>26</b> |
| <b>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков</b> |   | <b>26</b> |
| <b>Тема 3.1</b><br>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента                    | <b>Содержание</b>   | <b>8</b>  |
|  | 1. 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.  |           |
|  | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |           |
|  | 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.   |           |
|  | 4. 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 продуктов (ХАССП). |           |
|  | <b>Тематика лабораторных занятий</b>  | <b>10</b> |

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | <b>Лабораторное занятие №5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков  | <b>4</b> |
| <b>Тема 3.2</b><br>Приготовление,<br>подготовка к<br>реализации горячих<br>напитков сложного<br>ассортимента   | <b>Содержание</b>  |          |
|  | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.   |          |
|  | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.   |          |
|  | 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.   | <b>8</b> |
|  | 4. 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). |          |
|  | <b>Тематика практических и лабораторных занятий</b>  | <b>4</b> |
|  | <b>Практическое занятие № 6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков  | <b>2</b> |
| <b>Лабораторное занятие № 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента  | <b>2</b>   |          |
| <b>Самостоятельная учебная работа</b><br>СР № 3 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.<br>СР № 4 Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. | <b>2</b>   |          |

|   |           |
|---|-----------|
| <p><b>Консультации</b><br/> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.<br/> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд<br/> Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.<br/> Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).<br/> Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.<br/> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа</p>  | <b>6</b>  |
| <p><b>Экзамен</b></p>   | <b>6</b>  |
| <p><b>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</b><br/> 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.<br/> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.<br/> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом<br/> Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br/> Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.<br/> 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.<br/> 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.<br/> Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br/> Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.<br/> Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.<br/> 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.<br/> Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> | <b>72</b> |

|   |                   |
|---|-------------------|
| <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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</p> |                   |
| <p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>   | <p><b>108</b></p> |

|  |            |
|--|------------|
| <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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</p> |            |
| <p><b>Консультации</b></p> <p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>  | <b>6</b>   |
| <p><b>Экзамен по модулю</b></p>  | <b>6</b>   |
| <p><b>Всего</b></p>  | <b>309</b> |

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

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

**Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»,** оснащенный:

Рабочее место преподавателя: стол-1 шт., стул – 1 шт.; рабочие места студентов: лавочки- 16 шт, стол – 16 шт.; меловая доска – 1 шт., книжный шкаф– 1 шт.; ноутбук учителя с периферией (лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) - 1 шт., интерактивная доска -1 шт., мультимедийный проектор-1 шт., шкаф для хранения муляжей (инвентаря) - 2 шт, набор столовой фарфоровой посуды – 6 комплектов, набор металлической посуды -1 комплект, набор стеклянной и хрустальной посуды - 2 комплекта, набор столовых приборов – 10 комплектов, стенды «Готовимся к зачетам и экзаменам», «Пиши правильно», «Уголок по технике безопасности», «Схема разделки свинной и бараньей туши», дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные материалы (КОС, задания по практическим работам – 1 экз.)

**Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»,** оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя: стол-1 шт.; стул – 1 шт.; ноутбук -1шт.; доска учебная меловая- 1шт.; МФУ-1шт.; средствами аудиовизуализации: колонки-1шт.; рабочие места студентов.; стул- 33 шт.; стол – 15 шт.; шкаф для хранения муляжей (инвентаря, раздаточного дидактического материала) - 4шт.; технические средства: интерактивная доска -1шт.; мультимедийный проектор-1шт.; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов)- 1шт.; плакаты- 1 комплект.; «Блюда из свинины, баранины, телятины» - 1 шт.; «Блюда из говядины» - 1 шт.; «Блюда из овощей» - 1 шт.; «Приготовление блюд из яиц» - 1 шт.; «Шницель по столичному» – 1шт.; стенды: «Готовимся к зачетам и экзаменам» -1шт.; «Техника безопасности» - 1шт.; мультимедийный контент по разделам: «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; дидактические материалы для подготовки к ЛПЗ, контрольно-измерительные материалы (КОС, задания по практическим занятиям – 1 экз.)

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»**

Рабочее место преподавателя (стол-1шт, стул-1шт),

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол-

3шт; стулья-10шт; шкаф для столовой посуды- 1шт);

**Технические средства обучения:** (плазменный телевизор – 1 шт.; ноутбук – 1 шт.; интерактивные обучающие материалы)

**Основное и вспомогательное технологическое оборудования:**

Весы настольные электронные-15шт.; пароконвектомат-2шт.; жарочный шкаф-2шт.;плита электрическая 4-х конфорочная -2шт.; фритюрница-1шт.; электрогриль (жарочная поверхность) -1шт.; шкаф холодильный (морозильный)-3шт.;планетарный миксер -2шт.;блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -1шт.; мясорубка-1шт.; овощерезка (процессор кухонный) -1шт.; слайсер-1шт.; соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) -1шт.;машина для вакуумной упаковки-1шт.;кофемолка-1шт.; газовая горелка (для карамелизации) -1шт.; набор инструментов для карвинга-1шт.;машина посудомоечная-1шт.; стеллаж -1шт.;моечная ванна двухсекционная-1шт.;стол разделочный- 5шт.; стол производственный - 2шт.; куттер – 1шт.; взбивальная машина (настольная)- 1шт.;микроволновая печь – 1шт.,конвекционная печь 4 шт., пароконвектомат -2 шт., расстоечный шкаф -4 шт., плита wok-1 шт., электроблинница -1 шт., электромармит - 3 шт., гранитор- 1 шт., охлаждаемый прилавок-витрина -1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой -1 шт., диспансер для подогрева тарелок - 1 шт., сифон -3 шт., барная станция для порционирования соусов -1 шт.,овоскоп -1 шт., нитраттестер -1 шт., стол производственный с моечной ванной 8 шт., гастроемкости из нержавеющей стали- 7 шт., гриль сковорода - 5 шт., корзина для мусора -4 шт.

**Инвентарь:** тарелка закусочная-(диаметр20см) -16шт; тарелка столовая мелкая-(диаметр24см) -16шт; тарелка столовая глубокая-(диаметр24см) -16шт; набор столовых приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; набор закусочных приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; стаканы (200 мл) -16шт; кастрюли(2л) - 16шт; сковорода(20см) -16шт; мерный стакан-16шт; набор нож поварской тройки-16шт; миски (3шт) -16шт; блюдо овальное-16шт; блюдо круглое-16шт; терка-16шт; таяпка для отбивания-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; соусник (50мл) -16шт; сито-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; цидилки-16шт; венчик для взбивания-16шт., силиконовый коврик-16шт; кисточки силиконовые-16шт; скалка-16шт; мешки кондитерские-16шт; насадки кондитерские-16шт набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 16 комплектов, подставка для разделочных досок 16 шт.

Лаборатория «**Учебная кухня ресторана** (с зонами для приготовления сладких блюд, десертов и напитков)»

Рабочее место преподавателя (стол-1шт, стул-1шт),

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол 1 шт., стул – 4 шт.);

Технические средства обучения ((плазменный телевизор – 1 шт.; ноутбук – 1 шт.; интерактивные обучающие материалы)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электроны-1шт;

Пароконвектомат-1шт;

Микроволновая печь-1шт;

Плита электрическая- 2 шт,

Электрогриль-1шт;

Шкаф холодильный и морозильный-1шт;

Льдогенератор-1шт;

Планетарный миксер-1шт;

Блендер-1шт;

Мясорубка-2шт;

Овощерезка-1шт;

Слайсер-1шт:

Процессор кухонный-1шт;

Миксексер для коктейлей-1шт;

Соковыжималка-1шт;

Кофемашина с капучинатором-1шт;

Ховоли-1шт;

Кофемолка-1шт;

Набор инструментов для карвинга-1шт;

Стол производственный с моечной ванной-1шт;

Взбивалка МВ-10-1шт:

Шкаф пекарный ШПСЭМ-3м-1шт;

Шкаф- купе-1шт;

стол производственный- 3 шт;

корзина для мусора -4 шт.

**Инвентарь:** тарелка закусочная-(диаметр20см) -16шт; тарелка столовая мелкая-(диаметр24см) -16шт; тарелка столовая глубокая-(диаметр24см) -16шт; набор столовых приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; набор закусочных приборов (вилка, нож, ложка) -16шт; стаканы (200 мл) -16шт; кастрюли(2л) -16шт; сковорода(20см) -16шт; мерный стакан-16шт; набор нож поварской тройки-16шт; миски (3шт) -16шт; блюдо овальное-16шт; блюдо круглое-16шт; терка-16шт; таяпка для отбивания-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; соусник (50мл) -16шт; сито-16шт; шумовка-16шт;

ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; цидилки-16шт; венчик для взбивания-16шт., силиконовый коврик-16шт; кисточки силиконовые-16шт; скалка-16шт; мешки кондитерские-16шт; насадки кондитерские-16шт набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая 16 комплектов, подставка для разделочных досок 16 шт.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:**

Рабочее место преподавателя: (стол-1шт, стул-1шт); место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол - 2шт, стул – 8 шт., шкаф для столовой посуды -1шт.) Технические средства обучения (плазменный телевизор – 1 шт.; ноутбук (оперативная память – 8,00 Гб, процессор - AMD Ryzen 5 4500U withRadeonGraphics 2.38 GHz) с периферией (о.с. Windows, лицензионное программное обеспечение MicrosoftOffice, образовательный контент, система защиты от вредоносной информации) – 1 шт.; интерактивные обучающие материалы– 1 шт.)

**Основное и вспомогательное технологическое оборудования:** весы настольные электронные-1шт., микроволновая печь -1шт., подовая печь (для пиццы) -1шт., плита электрическая -2шт., шкаф холодильный – 1 шт., шкаф морозильный-1шт., шкаф шоковой заморозки-1шт., льдогенератор-1шт., фризер-1шт., тестораскаточная машина(настольная)-1шт., планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско- решетчатый, спиральный) - 1шт.,тестомесильная машина -1шт., миксер погружной-1шт., мясорубка-2шт., процессор кухонный-1шт., соковыжималка для цитрусовых-1шт., лампа для карамели-1шт., аппарат для темперирования шоколада-1шт., газовая горелка (для карамели)-1шт., термометр инфракрасный - 1шт., термометр со щупом- 1шт., овоскоп - 1шт., машина для вакуумной упаковки-1шт., производственный стол с моечной ванной - 1шт., производственный стол с мраморным покрытием-1шт., моечная ванна -1шт., стеллаж передвижной-1шт., стол с производственным с деревянным покрытием-1шт., расстоечный шкаф-1 шт., пресс для пиццы -1шт.

**Инвентарь:**тарелка десертная-(диаметр20см) -16шт; тарелка пирожковая-(диаметр17см) -16шт; тарелка столовая мелкая-(диаметр24см) -16шт; набор десертных приборов (вилка, нож, ложка) - 16шт; стаканы (200 мл)-16шт; ложка для мороженого-5шт; кастрюли(2л)-16шт; сковорода(20см)-16шт; доска разделочная-16шт; мерный стакан-16шт; набор нож поварской тройки-16шт; миски (3шт)-16шт; форма под кексы-16шт; формы тортовые (диаметр20см,18см,24см)-16шт; сотейник-16шт; блюдо плато-16шт; блюдо круглое кондитерское-16шт; терка-16шт; шумовка-16шт; ложка разливная-16шт; лопатка металлическая-16шт; сито-16шт; цидилки-16шт; венчик для взбивания-16шт; силиконовый коврик-16шт; выемки, вырубки для теста-16шт; кисточки силиконовые-16шт; скалка-16шт; скребок металлический-16шт;

скребок пластиковый-16шт; мешки кондитерские-16шт; насадки кондитерские-16шт; формы кондитерские (круглые, овальные, квадратные) -16шт; набор инструментов для работы с мастикой-16шт; молд силиконовый-набор-5шт; вырубка металлическая-16шт; форма для пиццы-16шт; нож для пиццы-16шт; лопатка для пиццы-16шт; щипцы кондитерские -16шт.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1 Основные печатные издания:**

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

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

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.

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

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

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

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

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01.

– М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания:**

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 12.02.2024).

2. Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков: Учебник для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет; Под ред. Л.А. Оганесянц. - Москва : ГИОРД, 2012. - 344 с. ISBN 978-5-98879-145-4, 1000 экз. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/368308> (дата обращения: 12.02.2024).

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679> (дата обращения: 12.02.2024)

4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 12.02.2024)

5. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1872659> (дата обращения: 12.02.2024)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.

3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:

учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

8. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – «Феникс», 2013 – 373 с.

9. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

10. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с

11. 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>   | Критерии оценки   | Методы оценки   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 4.1</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</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 продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
|   |   |   |

<sup>1</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>  |  |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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,</li> </ul> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>регламентам;<br/>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br/>– корректное использование цветных разделочных досок;<br/>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>   |  |
|  | <p>– 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);<br/>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br/>– соответствие времени выполнения работ нормативам;<br/>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br/>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br/>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br/>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;<br/>– соответствие температуры подачи;<br/>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>   |  |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в</li> </ul>   | <p>–практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>–заданий экзамена по модулю;</p> <p>–экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</p>  |

|  |  |                            |
|--|--|----------------------------|
|  | контексте профессиональной деятельности;   | производственной практикам |
| <b>ОК.03</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   | – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии  |                            |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>– оптимальность планирования профессиональной деятельности                                   |                            |
| <b>ОК. 05</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  | – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе  |                            |
| <b>ОК 06</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | – понимание значимости своей профессии   |                            |
| <b>ОК 07</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |                            |
| <b>ОК. 09</b>  | – адекватность, применения средств информатизации и  |                            |

|   |   |
|---|---|
| Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности  | информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  |
| <p><b>ОК 10.</b><br/> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |