





## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	32
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	49
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	52
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	55

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 4) «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

### 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

#### **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.
- *отпускать готовые блюда, напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (ПС)*
- *производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты (ПС)*

#### **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 *основных продуктов и сырья*, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- *аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (ПС)*
- 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 и *безопасно* упаковывать на вынос *готовые блюда и напитки*, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (ПС)*
- *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*

#### **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;
- *требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых*

*продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, *рецептуры*, методы и *технологии 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;

- *методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству (ПС)*

- правила и способы сервировки стола, *презентации* холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

- *правила и технологии расчетов с потребителями (ПС)*

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

объём образовательной программы – 462 часа, включая:

занятия во взаимодействии с педагогом – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

учебной практики – 108 часов;

производственной практики – 180 часов;

промежуточная аттестация – 16 часов, в том числе консультации – 4 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 4) «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

**Конкретизированные требования по профессиональному модулю**

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<b>МДК. 04.01.</b>			
<b>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
ПК 4.1-4.5.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и



		<p>соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	

			десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<b>МДК. 04.02.</b>			
<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
ПК 4.1-4.5	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>

		материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
ПК 4.1.-4.5	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>

		<p>требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	<p>Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Поддерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том</p>

		<p>десертов, напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Хранить свежеприготовленные, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p>	<p>числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме</p>

		<p>с потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--	--

### Спецификация профессиональных компетенций

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

Спецификация 4.1.

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

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные</p>

	<p>посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>

<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
---	--	--

#### Спецификация 4.2.

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>



	<p>рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;  использовать региональные  продукты для  приготовления холодных  сладких  блюдов, десертов  разнообразного ассортимента</p>	
<p>приготовление  холодных сладких  блюдов, десертов</p>	<p>выбирать, применять  комбинировать различные  способы приготовления  холодных сладких блюд,  десертов с учетом типа  питания, вида основного  сырья, его кулинарных  свойств:  - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать  готовые виды теста;  - нарезать, измельчать,  протирать вручную и  механическим способом  фрукты, ягоды;  - варить фрукты в  сахарном сиропе, воде,  вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные белки,  яичные желтки, сливки;  - подготавливать желатин,  агар-агар;  - готовить фруктовые,  ягодные,  молочные желе,  муссы, кремы, фруктовые,  ягодные самбуки;  - смешивать и взбивать  готовые сухие смеси  промышленного  производства;  - использовать и выпекать  различные виды готового  теста; определять степень  готовности отдельных  полуфабрикатов, холодных</p>	<p>методы  приготовления холодных  сладких блюд, десертов,  правила их выбора с учетом  типа питания, кулинарных  свойств  основного продукта; виды,  назначение и правила  безопасной эксплуатации  оборудования, инвентаря  инструментов;  ассортимент, рецептуры,  требования к качеству,  температура подачи  холодных сладких блюд,  десертов;  органолептические способы  определения готовности;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов;</p>

	<p>сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
<p>Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>	<p>ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день</p>

<p>с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
---	---	---

Спецификация 4.3.

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

	<p>вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	
<p>приготовление горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  - жарить фрукты основным способом и на гриле;  - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p>	<p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

	<p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>

	них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

#### Спецификация 4.4.

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества

	<p>процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление холодных напитков</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> </ul>	<p>методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>определять степень готовности напитков;</li> <li>доводить их до вкуса;</li> <li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> </ul>	
Хранение, отпуск холодных напитков	<p>Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
ведение расчетов с потребителями	<p>рассчитывать стоимость, вести учет</p>	<p>ассортимент и цены на холодные напитки</p>



<p>при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	---	---

Спецификация 4.5.

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

Действия	Умения	Знания
----------	--------	--------

<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление горячих напитков</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить</li> </ul>	<p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

	их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	
Хранение, отпуск горячих напитков	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный	ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при

	<p>контакт с потребителем;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;          разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--

### Спецификация общих компетенций

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

предложение действий по улучшению плана.		
--	--	--

**ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности**

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

**ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие**

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов

ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>

<b>сформированности)</b>		
Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

<b>Дескрипторы (показатели сформированности)</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия	Правила Построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности

	(текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося, часов	в т.ч. консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		48	40	24 (пр.з.)	-	8	-	-	-
ПК 4.1. ОК 01- 07, 09,10.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	48	40	24 (пр.з.)	-	8	-	-	-
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		110	96	40 (36 ч. лаб раб. 4 ч – пр. з.)	-	14	-	-	-
ПК 4.2. ОК 01- 07, 09,10.	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	40	36	20 (18 ч. лаб раб. 2 ч – пр. з.)	-	4	-	-	-
ПК 4.3. ОК 01- 07, 09,10.	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	36	32	14 (12 ч. лаб раб. 2 ч – пр. з.)	-	4	-	-	-
ПК 4.4. ОК 01- 07, 09,10.	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного	14	12	-	-	2	-	-	-

\*

	<b>ассортимента</b>								
<b>ПК 4.5. ОК 01-07, 09,10.</b>	<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>6</b> (6 ч. лаб раб.)		<b>4</b>		<b>-</b>	<b>-</b>
комплексный экзамен по МДК. 04.01. и МДК. 04.02.		<b>10</b>	<b>10</b>				<b>4</b>		
<b>Всего:</b>		<b>146</b>	<b>146</b>	<b>40</b> (36 ч. лаб раб. 4 ч – пр. з. )		<b>22</b>			
<b>ПК 4.1. – 4.5. ОК 01- 07, 09,10.</b>	<b>Учебная практика (УП. 04.01.)</b>	<b>108</b>						<b>108</b>	
<b>ПК 4.1. – 4.5. ОК 01- 07, 09,10.</b>	<b>Производственная практика (ПП. 04.01.)</b>	<b>180</b>							<b>180</b>
Промежуточная аттестация: 2) зачёт по УП.04.01. 3) дифференцированный зачёт по ПП 04.01. 4) экзамен по ПМ. 04.		<b>6</b>							
<b>Всего:</b>		<b>462</b>	<b>136</b>	<b>64</b> (36 ч. лаб раб. 28 ч – пр. з. )	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04.

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 04.01.</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		48	
<b>Введение.</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Введение.</b> 1 Понятие сладкие блюда, десерты, напитки. Классификация. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.	2	2
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация производства и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание:</b>		
	2 <b>Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Организация работ по приготовлению холодных и горячи сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним	2	2
	3 <b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.	2	3
	4 <b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов,	2	3

		весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.		
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b>	5	<b>Кофемашина. Кофеварка. Кофемолка.</b> Виды, назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления кофе и правила ухода за ним	2	2
	6	<b>Практическое занятие. Машины для варки кофе.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для порционирования (комплектования) готовых напитков. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	7	<b>Практическое занятие. Машины для варки кофе.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	8	<b>Аппарат для горячего шоколада. Соковыжималки.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия. Правилами безопасной эксплуатации, правила ухода за оборудованием	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления шоколада.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления шоколада, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по инструкции. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	10	<b>Практическое занятие. Соковыжималки.</b> Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающие при работе на машинах.	2	3
	11	<b>Фризер. Гранитор. Льдогенератор.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила ухода. Правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления льда.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	13	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления мороженого.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления мороженого, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по инструкции. Проверка технологического оборудования. Подготовка к работе. Эксплуатация машин с соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3

<b>Тема 1.3.</b> <b>Товароведная характеристика сырья.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>16</b>	
	14	<b>Плоды, ягоды и продукты их переработки.</b> Товароведная характеристика химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп плодов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	15	<b>Практическое занятие. Качество свежих плодов и ягод</b> Оценка качества свежих плодов и ягод по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).	2	3
	16	<b>Крахмал. Мед. Сахар.</b> Крахмал. Химический состав, свойства, производство. Классификация. Крахмалопродукты. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности крахмала. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, срокам и условия хранения. Сахар. Химический состав, пищевая ценность, характеристика отдельных видов. Условия и сроки хранения. Показатели качества.	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Определение качества меда, крахмала, сахара.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности меда. Определение качества мёда, крахмала, сахара.	2	3
	18	<b>Вкусовые продукты.</b> Чай, кофе. Какао-порошок. Товароведная характеристика вкусовых товаров: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика. Алкогольные и безалкогольные напитки. Понятие. Значение. Классификация. Товароведная характеристика напитков: химический состав, классификация, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	19	<b>Практическое занятие. Определение доброкачественности напитков.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности алкогольных напитков. Работа с нормативной документацией.	2	3
	20	<b>Практическое занятие. Определение доброкачественности безалкогольных напитков.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности безалкогольных напитков. Работа с натуральными образцами и нормативной документацией.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих блюд, десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Мед и продукты меда. - Ассортимент алкогольных напитков. - Ассортимент безалкогольных напитков. - История возникновения чая. - История возникновения кофе. Современное технологическое оборудование для приготовления десертов.		<b>8</b>	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- История возникновения кофемашин.</li> <li>- История возникновения машин для приготовления мороженого.</li> <li>2) составление терминологического словаря</li> <li>3) подготовка кроссворда</li> </ul>		
<b>Промежуточная аттестация – комплексный экзамен по МДК. 04.01 и МДК. 04.02.</b>			
<b>Итого по МДК. 04.01. - 48 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 40 часов (из них теоретическое обучение – 16 ч., практических занятий – 24 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;			
<b>МДК. 04.02.</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		40	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Фрукты натуральные, быстрозамороженные, мороженое.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.	2	2
	2 <b>Компоты. Кисели. Желе.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе	2	2

	региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.		
3	<b>Желе.</b> Температурный режим и правила приготовления желе. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления желе для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи желе. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готового желе. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.	2	2
4	<b>Муссы. Самбуки. Кремы.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.	2	2
5	<b>Кремы.</b> Температурный режим и правила приготовления кремов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления кремов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос кремов разнообразного ассортимента. Методы сервировки и подачи кремов. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых кремов. Правила маркирования упакованных кремов, правила заполнения этикеток.	2	2
6-8	<b>Лабораторная работа. Приготовление желированных холодных блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и	6	3

		<p>подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента;          Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных желированных блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
9	<p><b>Тирамису. Чизкейк.</b>          Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов.          Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.          Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>		2	2
10	<p><b>Парфе. Десерты из сухой смеси промышленного производства.</b>          Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов.          Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.          Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе</p>		2	2



		региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.		
11-13		<b>Лабораторная работа. Приготовление холодных сладких блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентация блюд, десертов.	6	3
14		<b>Сладкие холодные блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режим и правила приготовления региональных холодных сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления региональных холодных сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки и подачи региональных холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных холодных сладких блюд, десертов.	2	2
15-17		<b>Лабораторная работа. Приготовление холодных блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных	6	3

		сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентация блюд, десертов.		
	18	<b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> Ознакомление с нормами взаимозаменяемости сырья и продуктов, правилами расчета потребности в сырье и пищевых продуктах, правилами составления заявки на склад. Выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления холодных сладких блюд и десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов с использованием региональных продуктов. - Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов из сухой смеси промышленного производства. - Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, десертов. - Классификация холодных сладких блюд, десертов. - Технология приготовления железированных холодных сладких блюд, десертов. 2) составление терминологического словаря 3) подготовка кроссворда	4	3
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>			36	
<b>Тема 2.1. Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Фрукты отварные в сахарном сиропе, воде, вине, жареные основным способом и на гриле, запечённые в собственном соку, соусе, сливках.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска	2	2

	на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.		
2	<b>Суфле. Фондан.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.	2	2
3	<b>Сладкие блинчики.</b> Температурный режим и правила приготовления. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых горячих блинчиков	2	2
4	<b>Пудинги. Оладьи. Омлеты.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.	2	2
5	<b>Шарлотка. Пай.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура	2	2

		подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.		
6		<b>Вареники с ягодами. Снежки.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.	2	2
7		<b>Тесто фило.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.	2	2
8		<b>Сладкие соусы.</b> Температурный режим и правила приготовления. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи сладкими соусами. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов.	2	2
9-11		<b>Лабораторная работа. Приготовление горячих сладких блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента; Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима	6	3

	<p>процессов приготовления. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
12	<p><b>Сладкие горячие блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b> Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Температурный режим и правила приготовления региональных горячих сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления региональных горячих сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки и подачи региональных горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
13-15	<p><b>Лабораторная работа. Приготовление горячих сладких блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента. Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>	6	3
16	<p><b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> Выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.</p>	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>		4	3

	<p>1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самые популярные десерты.</li> <li>- История возникновения десертов.</li> <li>- Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</li> </ul> <p>2) составление терминологического словаря</p> <p>3) подготовка кроссворда</p>		
<p><b>Раздел 3</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b></p>		14	
<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Технология приготовления холодных напитков</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Холодные напитки.</b> Классификация и ассортимент холодных напитков. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков: Лимонный напиток Апельсиновый напиток Напиток из ревеня Напиток из плодов шиповника Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству напитков. Правила проведения бракеража. Температурный режим и правила приготовления холодных напитков. Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков для подачи. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.</p> <p>2 <b>Приготовление холодных напитков.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков: Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки Морс из ягод. Сбитень. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.</p> <p>3 <b>Хлебный квас и напитки из него.</b> Температурный режим и правила приготовления хлебного кваса и напитков из него. Техника порционирования, варианты оформления напитков для подачи. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.</p>	2	2
		2	2
		2	2

	4	<b>Напитки с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режим и правила приготовления региональных напитков. Техника порционирования, варианты оформления региональных напитков для подачи. Методы сервировки и подачи региональных напитков. Температура подачи региональных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных напитков.	2	2
	5	<b>Молочные детские коктейли.</b> Классификация. Правила приготовления.	2	2
	6	<b>Безалкогольные коктейли.</b> Классификация. Правила приготовления.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления холодных напитков, изучение новых производственных технологий изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на тему: - Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. 2) составление терминологического словаря 3) подготовка кроссворда		2	3
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		20		
<b>Тема 4.1.</b> <b>Технология приготовления горячих напитков</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Горячие напитки.</b> Классификация и ассортимент горячих напитков. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.	2	2
	2	<b>Кофе.</b> Классификация и ассортимент. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении кофе. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кофе. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству кофе Правила проведения бракеража.	2	2
	3	<b>Какао. Горячий шоколад.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: какао, горячий шоколад. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования	2	2

	к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража. Температурный режим и правила приготовления чая, кофе, какао. Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков для подачи. Методы сервировки и подачи горячих напитков. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков.		
4	<b>Горячие алкогольные напитки.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих алкогольных напитков: пунш, глинтвейн. Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков для подачи. Методы сервировки и подачи горячих напитков. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков.	2	2
5	<b>Напитки с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режим и правила приготовления региональных напитков. Техника порционирования, варианты оформления региональных напитков для подачи. Методы сервировки и подачи региональных напитков. Температура подачи региональных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных напитков.	2	2
6-8	<b>Лабораторная работа. Приготовление холодных и горячих напитков.</b> Расчёт необходимого количества сырья. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих и холодных напитков. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих напитков. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков с использованием различных технологий приготовления и оформления напитков. Оценка качества готовых напитков. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании. Презентация напитков	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих напитков, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Актуальные направления в приготовлении горячих напитков. - Классификация горячих напитков. - Технология приготовления горячих напитков с использованием региональных продуктов. - Технология приготовления горячих напитков из сухой смеси промышленного производства. 2) составление терминологического словаря 3) подготовка кроссворда	4	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 04.01. и МДК. 04.02.</b>		<b>6</b>	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Итого по МДК. 04.02. - 120 ч</b>			



<p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 96 часов (из них практических занятий – 4 ч., лабораторных работ – 36 ч.).  Самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.  Промежуточная аттестация – 6 часов.  Консультации – 4 часа.</p>		
<p><b>Учебная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия</b>  - рациональная организация, проведение уборки рабочего места повара, выбор, подготовка к работе, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;  - соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  - аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономное расходование его (ПС)  - выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - порционирование (комплектование), эстетичное и безопасное упаковывание на вынос готовые блюда и напитки, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (ПС)  - применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)  <i>Промежуточная аттестация в форме зачёта</i></p>	<b>108 ч</b>	3
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия</b>  - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковка, складирование неиспользованных продуктов;  - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведение расчетов с потребителями.  - отпуск готовые блюда, напитков с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (ПС)  - ведение расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты (ПС)  <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></p>	<b>180 ч</b>	3
<p><b>Всего – 462 часа</b>  включая:  Занятия во взаимодействии с преподавателем – 136 часов (в том числе практических занятий – 28 ч., лабораторных работ – 36 ч.)  самостоятельной работы обучающегося – 22 часа.  Учебная практика – 108 часов;  Производственная практика – 180 часов;  Промежуточная аттестация – 16 часов (в том числе консультации – 4 часа).</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт.,

	лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### Основные источники.

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 304 с.

#### Нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.

8. 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.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

#### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>  
<http://www.restoranoff.ru>  
<http://www.frio.ru>  
<http://kuking.net>  
<http://lacucinaitaliana.ru>  
<http://supercook.ru>

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

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, лабораторных и практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 04.01.							
Раздел 1. Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 04.02.							
Раздел 1. Тема 1.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.2.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2 Тема 2.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных, практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторных, практических работ. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3. Тема 3.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование.	Тест. Вопросы для устного и	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и

		ПК 4.4.		Выполнение ВСР	письменного опроса. Задания для выполнения ВСР	Ведомость оценки ОК, ПК	умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 4. Тема 4.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.5.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторной работы и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы и ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 04.01. МДК. 04.02.	1,2	ОК 01- 07, 09,10, ПК 4.1. – 4.5.	Промежуточный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена	Учебный журнал Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП 04.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчет, характеристика, аттестационный лист	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. – 4.5.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП. 04.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. - 4.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, ПК 4.1. – 4.5.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений (2-5)

						Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Дихотомическая оценка ОК, ПК.
ПМ. 04.	1,2,3	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10 ПК 4.1 - 4.5.	Промежуточный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменационная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
  - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
  - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы



**ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Горячие сладкие блюда и десерты

1. Рулет фило с фруктами и ягодами
2. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
3. Фрукты, сваренные в сиропе
4. Фрукты, сваренные в вине
5. Яблоки печеные
6. Яблоки печеные
7. Фрукты, запечённые в фольге
8. Снежок в горячем сливочном соусе
9. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
10. Десерты фламбе
11. Фрукты жареные на гриле
12. Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе)
13. Фондан из сухой смеси промышленного приготовления
14. Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем
15. Оладьи с изюмом
16. Оладьи с яблоками
17. Омлеты сладкие
18. Вареники с ягодами
19. Пудинг рисовый
20. Пудинг сухарный
21. Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская)
22. Шарлотка с яблоками
23. Малиновый соус (вишневый, земляничный)
24. Клюквенный соус
25. Абрикосовый соус
26. Яблочный соус
27. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
28. Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо)
29. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)
30. Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо)

Холодные сладкие блюда и десерты

1. Мусс клюквенный

2. Мусс яблочный (на манной крупе)
3. Самбук абрикосовый
4. Самбук из йогурта и творожной массы
5. Крем ягодный
6. Крем йогуртовый
7. Крем ванильный
8. Желе из плодов и ягод свежих
9. Желе яблочное
10. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
11. Желе из молока
12. Многослойное желе
13. Фрукты натуральные
14. Фрукты на шпажках с йогуртом
15. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливками
16. Лимон с сахаром
17. Мороженое порциями
18. Мороженое с использованием сухого льда
19. Компот из сушеных фруктов
20. Компот из свежих плодов и ягод
21. Парфе из сухой смеси промышленного приготовления
22. Кисель из свежих плодов
23. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
24. Десерт молочный (чувакское национальное блюдо)
25. Кисель овсяной (чувакское национальное блюдо)

#### Напитки

1. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки
2. Морс из ягод
3. Лимонный напиток
4. Апельсиновый напиток
5. Напиток из ревеня
6. Напиток из плодов шиповника
7. Сбитень
8. Хлебный квас из ржаного хлеба
9. Хлебный квас из готового полуфабриката промышленного производства
10. Фруктовый квас
11. Петровский напиток
12. Холодный лимонный (апельсиновый) чай
13. Горячий лимонный (малиновый) чай
14. Чай с сахаром
15. Чай с лимоном
16. Чай с молоком
17. Кофе черный с сахаром
18. Кофе с молоком

19. Кофе натуральный со сгущенным молоком
20. Кофе по-восточному
21. Кофе натуральный, сваренный на песке
22. Кофе натуральный, сваренный на кофемашине
23. Кофейный напиток
24. Капучино
25. Латте
26. Какао с молоком
27. Горячий шоколад
28. Горячий пунш с пряностями
29. Пунш с молоком
30. Глинтвейн
31. Напиток клюквенный «Золотая осень» (чувашский национальный напиток)
26. Напиток из шиповника (чувашский национальный напиток)
27. Чувашское пиво (чувашский национальный напиток)
28. Пиво из солодового экстракта (чувашский национальный напиток)
29. Легкий хмелевой мед (чувашский национальный напиток)
30. Мед «Вишняк» (чувашский национальный напиток)
31. Медовое вино (чувашский национальный напиток)
32. Березовое вино (чувашский национальный напиток)