

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Обязательный профессиональный блок**

**2023г.**

## *СОДЕРЖАНИЕ*

**13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК 11</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 4</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 4.2</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 4.3</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.4</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
<b>ПК 4.5</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**1.1.3.** В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"><li>- расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li><li>- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li><li>- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;</li><li>- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li><li>- контроля качества и безопасности готовой продукции</li></ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li><li>- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li><li>- проводить расчёты по формулам;</li><li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</li><li>- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li><li>- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li><li>- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li><li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию;</li></ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;</li><li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>- технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li><li>- технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li><li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;</li><li>- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li><li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, и десертов;</li><li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li><li>- варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li><li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, и десертов;</li><li>- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li></ul>

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов.</li> </ul> |
|--|---|

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

Всего часов \_\_\_\_\_ 396 \_\_\_\_\_  
 в том числе в форме практической подготовки \_\_\_\_\_ 372 \_\_\_\_\_

Из них на освоение МДК \_\_\_\_\_ 120 \_\_\_\_\_  
 в том числе самостоятельная работа \_\_\_\_\_ 18 \_\_\_\_\_

практики, в том числе учебная \_\_\_\_\_ 108 \_\_\_\_\_  
 производственная \_\_\_\_\_ 144 \_\_\_\_\_

Промежуточная аттестация \_\_\_\_\_ 24 \_\_\_\_\_

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>7</sup>	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	<b>36</b>	16	<b>36</b>	16	6	X	<b>X</b>	<b>X</b>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	<b>84</b>	34	<b>84</b>	34	12	8	<b>X</b>	<b>X</b>

<sup>7</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
	Учебная практика	<b>108</b>	<b>108</b>					<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>						<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>24</b>							
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>396</b>	<b>372</b>	<b>120</b>	<b>50</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36/16	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36/16	
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.		
	2.Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент холодных сладких блюд и десертов.		
	3.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
4.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для			



	приготовления холодных сладких блюд и десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	1.Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.	2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
<b>Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.</b>	1.Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,тирамису, чизкейка, бланманже.		
	2.Технология приготовления отделочных видов теста для холодных сладких блюд и десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		
	3.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		

	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов		
	4.Основные критерии оценки качества готовых холодных сладких блюд и десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и десертов. Возможные виды дефектов холодных сладких блюд и десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	10	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4.
	1.Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов. Современные элементы декора	2	ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2.Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	3.Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03
	4.Приготовление парфе, щербетов. Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису.	2	КК 04
	5.Приготовление чизкейка. Приготовление бланманже, панакоты	2	
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>  1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам.  2. Составление таблиц, технологических карт.  3. Решение технологических задач.	6	

4. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.			
5. Оформление мультимедийных презентаций			
<b>Раздел 2 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>84/34</b>	
<b>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>84/34</b>	
<b>Тема 2.1.</b>  <b>Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b>	<b>Содержание</b>	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. Правила организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов и напитков .		
	2.Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков . Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	4.Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Оформление и техника декорирования сложных десертов. Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		

	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	14	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и десертов.	2	
	2.Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов Разработка новых видов сложных горячих десертов.	2	
	3.Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации .	4	
	4.Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд .	2	
	5.Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов.	4	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов</b>	<b>Содержание</b>	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		
	2. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	3.Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.		
	4.Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих		

	десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	5. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.	2	
	2. Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе. Приготовление суфле.	4	
	3. Приготовление пудингов, запеканок. Приготовление овощных кексов, яблок в тесте.	4	
	4. Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками.	4	
	5. Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской.	2	
	6. Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта «Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе. Национальные десерты.	4	
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b>	12	
	1. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; 4. Оформление и декорирование сложных горячих десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов;		
	<b>Учебная практика</b>	108	
	<b>Виды работ</b>		

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов;</li> <li>4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>5. Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.</li> </ol>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов;</li> <li>5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.</li> </ol>	144	
<p><b>Всего</b></p>	372	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

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

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

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

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия»,

2. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г.

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

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>



<p><b>ПК 4.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p>	
<p><b>ПК 4.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</p> <p>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p>	
<p><b>ПК 4.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</p>	
<p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;</p>	
	<p>-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий</p>	

	хранения готового горячего десерта;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– уметь решать финансовые задачи; – планировать решение задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	