

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	4
<u>1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	4
<u>1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	4
<u>1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u> <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	13
<u>2.1. Трудоемкость освоения модуля</u>	13
<u>2.2. Структура профессионального модуля</u>	13
<u>2.3. Содержание профессионального модуля</u>	15
<u>2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</u> <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
..... <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	25
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	25
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	25
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности *«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»*.

Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы*.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>	
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>	
ОК.06	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость профессии повар, кондитер применять стандарты антикоррупционного</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость</p>	

	поведения	профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии повар, кондитер организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии повар, кондитер	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для студентов по профессии повар, кондитер средства профилактики перенапряжения	

ОК.09	<p>понимать общий смысл четко 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 (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК.10			
ПК 4.1	<ul style="list-style-type: none"> • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;

<ul style="list-style-type: none"> • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в 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; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; • 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; • выбирать, 	<p>методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) 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; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос 	
--	---	--

	<p>подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; <p>правила оформления заявок на склад;</p>	
ПК 4.2	<ul style="list-style-type: none"> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи

<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; • использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; • 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 	<p>сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • 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; • техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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 	
--	--	--

	<p>виды готового теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; • доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; • 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 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	--	--

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд и десертов; 		
ПК 4.3	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи;

<p>для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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; • смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; • использовать и выпекать различные виды готового теста; • доводить до вкуса определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, 	<ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос 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; • базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. 	
---	--	--

<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none">• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;• 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;• соблюдать выход при порционировании;• выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;• охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;• хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по		
---	--	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; 		
ПК 4.4	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • организовывать их хранение в 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 	<ul style="list-style-type: none"> • правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; • виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации холодных напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи;

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков;- доводить их до вкуса; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать • соблюдать санитарные правила и 	<ul style="list-style-type: none"> • ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; • органолептические способы определения готовности; • нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; • техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; • виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; • методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; • требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; • правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; • правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке. 	
--	---	--

	<p>нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании; • выдерживать температуру подачи холодных напитков; • хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; • выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; • рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; 		
ПК 4.5	<ul style="list-style-type: none"> • подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 	<ul style="list-style-type: none"> • продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; • критерии оценки качества основных продуктов и 	<ul style="list-style-type: none"> • приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков; • ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на

	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; • выбирать 	<p>дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; • нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; • 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; • 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 	<p>вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>
--	--	---	--

	<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления • 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 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; • владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; 	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; • правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	102	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме зачёта МДК 04.02 в форме экзамена УП 04 в форме зачёта ПП 04- ПМ 04в форме квалификационного экзамена	36	-
Всего	408	302

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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 1 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	30	16	30	30	-	6		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	72	34	72	72	-	12		

¹³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	408	302		102	-	18	108	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
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.	<p>Содержание</p> <p>1.История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5.Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления</p>	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

	холодных сладких блюд и десертов		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
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	2	
	2.Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.	2	
	2.Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.	2	
Тема 1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.	Содержание		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
	1.Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, 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	7	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1.Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02

	десертов. Современные элементы декора		OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10
	2.Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	
	3.Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного.	2	
	4.Приготовление парфе, щербетов. Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису.	2	
	5.Приготовление чизкейка. Приготовление бланманже, панакоты	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
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. 4. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. 5. Оформление мультимедийных презентаций			
Раздел 2 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание		
	1.Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основанной, 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	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 OK 09 OK 10

	<p>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.</p> <p>4.Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления.</p> <p>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.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и десертов.	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.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	
	Содержание		
Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов	<p>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.</p> <p>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</p>	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

	<p>гармоничных горячих десертов.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.</p> <p>Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	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
	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	

<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	12	
<p>Учебная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов. 	108	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов. 	144	
<p>Всего</p>	372	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *«Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места» (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП-П)*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) *«Учебный кулинарный цех» (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля)*, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ *« Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля)*, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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. Синицына 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

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

2. <http://x-food/ru/>-Тайны кулинарии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	