

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i> <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>14</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	14
2.2. <i>Структура профессионального модуля .....</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля .....</i>	16
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i> <b>Ошибка! Залка</b>	
..... <b>Ошибка! Залка не определена.</b>	
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>27</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение .....</i>	27
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	27
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>28</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ.04ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ»

код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «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»

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>• определять этапы решения задачи</li> <li>• выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>• составлять план действия</li> <li>• определять необходимые ресурсы</li> <li>• владеть</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>• основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>• алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>• методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>• структуру плана для решения задач</li> </ul>	-

	<p>актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• реализовывать составленный план</li> <li>• оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять задачи для поиска информации</li> <li>• определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;</li> <li>• структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>• оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>• использовать современное программное обеспечение</li> <li>• использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>• приемы структурирования информации</li> <li>• формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> <li>• порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>	-
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>• определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>• применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>• определять и выстраивать траектории профессионального развития и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>• современная научная и профессиональная терминология</li> <li>• возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>• основы</li> </ul>	

	<p>самообразования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</li> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</li> <li>• презентовать бизнес-идею</li> <li>• определять источники финансирования</li> </ul>	<p>предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила разработки бизнес-планов</li> <li>• порядок выстраивания презентации</li> <li>• кредитные банковские продукты</li> </ul>	
ОК.04	<ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать работу коллектива и команды</li> <li>• взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</li> <li>• основы проектной деятельности</li> </ul>	
ОК.05	<ul style="list-style-type: none"> <li>• грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности социального и культурного контекста</li> <li>• правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	
ОК.06	<ul style="list-style-type: none"> <li>• описывать значимость своей специальности</li> <li>• применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</li> <li>• значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>• стандарты антикоррупционного</li> </ul>	

		поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать нормы экологической безопасности</li> <li>• определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>• организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>• основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>• пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>• принципы бережливого производства</li> <li>• основные направления изменения климатических условий региона</li> </ul>	
ОК.08	<ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</li> <li>• применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</li> <li>• пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</li> <li>• основы здорового образа жизни</li> <li>• условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</li> <li>• средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов</li> </ul>	

	<p>профессиональные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>• участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>• строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>• кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>• писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>• основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>• лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>• особенности произношения</li> <li>• правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	
ОК.11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>• презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>• оформлять бизнес-план;</li> <li>• рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основы предпринимательской деятельности;</li> <li>• основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</li> <li>• порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты .</li> </ul>	

	<p>кредитования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>• презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</li> </ul>		
ПК 4.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>• составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>• оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>• объяснять правила и демонстрировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>• методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>• осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul>



	<p>приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>• контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>• демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>• контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</li> </ul>	<p>инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств</li> <li>• правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>• виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>• виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	
ПК 4.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческое оформления</li> </ul>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные</li> </ul>	<p>творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых</li> <li>• холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• правила выбора вина и других</li> </ul>	<p>и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
--	---	---	---

	<p>методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>• оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>• охлаждать и</li> </ul>	<p>алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• методы сервировки</li> </ul>	
--	--	--	--

<p>замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>• организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>• рассчитывать стоимость холодных десертов;</li> <li>• вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> </ul>	<p>и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>• правила общения с потребителями;</li> <li>• базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> </ul>		
ПК 4.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

<p>региональное сырье, продукты для приготовления горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>• оценивать качество органолептическим</li> </ul>	<p>вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления</li> </ul>	
--	--	--

<p>способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>• организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>• рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>• вести учет</li> </ul>	<p>горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• методы сервировки и способы подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>• правила общения с потребителями;</li> <li>• базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	--	--

	<p>реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>		
ПК 4.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых</li> <li>• холодных напитков сложного ассортимента;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>



<p>соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных напитков;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных</li> </ul>	
--	--	--

<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>• оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>• охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>• организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации</li> </ul>	<p>полуфабрикатов промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>• правила общения с потребителями;</li> <li>• базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
---	--	--

	<p>(упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>• вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> </ul>		
ПК 4.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• сочетать основные продукты с дополнительными</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>• правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>• характеристика региональных видов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> </ul>

	<p>ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>• осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>• контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>• изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>• организовывать приготовление, готовить горячие напитки сложного ассортимента в соответствии с</li> </ul>	<p>сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых</li> <li>• горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>• варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</li> <li>• варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>• ассортимент вкусовых добавок, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>• правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>• виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>• температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>• современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>• способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного</li> </ul>	
--	---	--	--

	<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>• обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>• определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>• оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>• охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>• организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>• контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к</li> </ul>	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>• техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</li> <li>• виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>• методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>• температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>• правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>• правила общения с потребителями;</li> <li>• базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</li> <li>• правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
--	--	--	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>• организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>• рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>• вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>• поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>		
ПК 4.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>• ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки;</li> </ul>

<p>учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>• комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>• изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>• рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>• оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> </ul>	<p>десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>• принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>• правила организации проработки рецептур;</li> <li>• правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>• правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>• правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;</li> </ul>		
--	--	--	--

## 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	48
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01 в форме зачета</i> <i>МДК 04.02 в форме экзамена</i> <i>УП 04 в форме зачёта</i> <i>ПП 04 в форме зачета</i> <i>ПМ 04 в форме экзамена квалификационного</i>	28	
Всего	<b>316</b>	<b>228</b>



## 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 <sup>12</sup>	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа <sup>13</sup>	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	10	30	20	-	2	-	-
ПК 4.2.-4.5 ОК 1-7,9-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	38	72	34	-	4	-	-
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	28							
	<b>Всего:</b>	<b>316</b>	<b>228</b>	<b>102</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

<sup>12</sup> 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

<sup>13</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

## 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
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		32	
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	6	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>	6	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по	<b>Содержание</b>	8	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и		

приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	<b>4</b>		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>40</b>	
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>40</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		
	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов		

	<p>сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>		
	<p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p>		
	<p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>10</b></p>	
	<p><b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)</p>	<p><b>4</b></p>	<p>ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11</p>
	<p><b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).</p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов</p>	<p><b>10</b></p>	<p>ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11</p>

	фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	<b>4</b>	ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	<b>6</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>	<b>2</b>	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>	
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>36</b>	
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>		
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11

ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	8		
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.			
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8		
	<b>Практическая работа.</b> Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2		ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6		
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитель, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование,	8	ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11	

	эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа.</b> Расчёт сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	<b>2</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	<b>8</b>	
<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		<b>2</b>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ol>		<b>72</b>	

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li><li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li><li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li><li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li><li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li><li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li><li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li><li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li><li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li><li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li><li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li><li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li><li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li><li>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li><li>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li></ol> |  |  |
|---|--|--|



21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	108	
<b>Всего</b>	<b>288</b>	

### **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», 2021

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

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки <sup>14</sup>
ПК 4.1	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i>
ПК 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>- практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;</i>
ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>- заданий по самостоятельной работе</i>
ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i>
ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i>
ПК 4.6	Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>

<sup>14</sup> Примеры оформления формы контроля: контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Примеры оформления методов оценки: интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.