

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий АФ ГБПОУ РК РК ИГ  
\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



г. Алушта, 2023

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (ТОП-50), входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Крамар Светлана Ивановна – преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022г.

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_ Т.Ю. Дубова

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ С.И. Крамар

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия/организации*

\_\_\_\_\_  
*Подпись, должность, инициалы, фамилия*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

© Крамар С. И. – автор составитель

**СОДЕРЖАНИЕ**

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	30

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Владеть навыками</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>• выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>• упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>• соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>• выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>• порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> <li>• нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>• правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со	ЛР 12

своими детьми и их финансового содержания.	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 13</b>
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	<b>ЛР 14</b>

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

Всего часов – 251 час,  
в том числе в форме практической подготовки – 92 часа.

Из них на освоение МДК – 92 часа,  
в том числе самостоятельная работа – 65 часов,  
практики, в том числе учебная – 216 часов,  
производственная – 252 часа.  
Промежуточная аттестация – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.				Практика	
				Обучение по МДК					
				В том числе				Учебная	Производственная
				Всего	Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>								
ПК 4.1	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>104</b>	36	<b>77</b>	36	<b>27</b>	-	-	-
ПК 4.2.- 4.3	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>75</b>	28	<b>56</b>	28	<b>19</b>	-	-	-
ПК 4.4.- 4.5	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>72</b>	32	<b>53</b>	32	<b>19</b>	-	-	-

ПК 41-4.6	Учебная практика	<b>216</b>	-	-	-	-	<b>216</b>	-
ПК 41-4.6	Производственная практика	<b>252</b>	-	-	-	-	-	<b>252</b>
ПК 4.1-4.5	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-	-	-	<b>6</b>	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>725</b>	92	<b>186</b>	<b>65</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>252</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			104
МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			77/27
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных	<b>Содержание</b>		12
	1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов с учётом потребностей различных категорий потребителей. Общие понятия.	0.1 стр. 7-12	1
	2. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей. Общие понятия.	0.1 стр. 7-12	1
	3. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов.	0.1 стр. 12-15	1

<b>и горячих десертов, напитков</b>	4. Общие требования к качеству холодных и горячих напитков.	О.1 стр. 12-15	1
	5. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП.	О.1 стр. 15-20	1
	6. Особенности подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления с учётом различных видов, форм и методов обслуживания. Основные понятия.	О.1 стр. 20-29	1
	7. Особенности подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления с учётом различных видов, форм и методов обслуживания. Основные понятия.	О.1 стр. 20-29	1
	8. Правила сервировки стола с учётом различных мероприятий.	О.1 стр.29-31	1
	9. Правила сервировки стола с учётом различных мероприятий.	О.1 стр.29-31	1
	10. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов.	О.1 стр.31-34	1
	11. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих напитков.	О.1 стр.31-34	1
	12. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих напитков.	О.1 стр.31-34	1
	<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>	
13. Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов.		О.1 стр.34-35	1
14. Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих напитков.		О.1 стр.34-35	1
15. Приёмка, оценка качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих десертов.		О.1 стр. 35-36	1
16. Приёмка, оценка качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих напитков.		О.1 стр. 35-36	1
17. Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов.		О.1 стр. 36-52	1
18. Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих напитков.		О.1 стр. 36-52	1
19. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих десертов.		О.1 стр. 52-55	1
20. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих напитков.		О.1 стр. 52-55	1

	21. Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с системой ХАССП.	О.1 стр. 55-57	1
	22. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов.	О.1 стр. 57-59	1
	23. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков.	О.1 стр. 57-59	1
	24. Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	О.1 стр. 59-64	1
	25. Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	О.1 стр. 59-64	1
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>52</b>
	26. Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов.	О.1 стр. 64-81	1
	27. Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих напитков.	О.1 стр. 64-81	1
	28. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов.	О.1 стр. 81-86	1
	29. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих напитков.	О.1 стр. 81-86	1
	30. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов.	О.1 стр. 86-90	1
	31. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих напитков.	О.1 стр. 86-90	1
	32. Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих десертов. Общие сведения.	О.1 стр. 90-91	1
	33. Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих напитков. Общие сведения.	О.1 стр. 90-91	1
	34. Организация работ при цеховой структуре производства.	О.1 стр. 91-101	1
	35. Организация работ при цеховой структуре производства с кондитерским цехом.	О.1 стр. 101-104	1
	36. Организация работ при безцеховой структуре производства. Организация работы в баре.	О.1 стр. 104-106	1
	37. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов.	О.1 стр. 106-109	1
	38. Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков.	О.1 стр. 106-109	1

39. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	О.1 стр. 106-109	1
40. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	О.1 стр. 106-109	1
41. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	О.1 стр. 106-109	1
<b>В том числе практических занятий</b>		36
<b>42-43. Практическое занятие № 1</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.	МУ к ПЗ № 1	2
<b>44-45. Практическое занятие № 2</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов.	МУ к ПЗ № 2	2
<b>46-47. Практическое занятие № 3</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению плодов и ягод свежих.	МУ к ПЗ № 3	2
<b>48-49. Практическое занятие № 4</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению плодов в сиропе.	МУ к ПЗ № 4	2
<b>50-51. Практическое занятие № 5.</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению компотов.	МУ к ПЗ № 5	2
<b>52-53. Практическое занятие № 6.</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению суфле.	МУ к ПЗ № 6	2
<b>54-55. Практическое занятие № 7</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению пудингов.	МУ к ПЗ № 7	2
<b>56-57. Практическое занятие № 8</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению гренок.	МУ к ПЗ № 8	2
<b>58-59. Практическое занятие № 9.</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению горячих блюд из яблок.	МУ к ПЗ № 9	2
<b>60-61. Практическое занятие № 10.</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению сладких блюд регионального компонента.	МУ к ПЗ № 10	2
<b>62-63. Практическое занятие № 11.</b>	МУ к ПЗ № 11	2

	Тренинг по организации рабочего места по приготовлению квасов.		
	<b>64-65. Практическое занятие № 12</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению коктейлей.	МУ к ПЗ № 12	2
	<b>66-67. Практическое занятие № 13</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению крушонов.	МУ к ПЗ № 13	2
	<b>68-69. Практическое занятие № 14</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению морсов.	МУ к ПЗ № 14	2
	<b>70-71. Практическое занятие № 15</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению квасов, коктейлей, крушонов, морсов, напитков, чая	МУ к ПЗ № 15	2
	<b>72-73. Практическое занятие № 16</b> Тренинг по организации рабочего места по приготовлению чая, кофе, какао, шоколада, сбитня, пуншей	МУ к ПЗ № 16	2
	<b>74-75. Практическое занятие № 17</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	МУ к ПЗ № 17	2
	<b>76-77. Практическое занятие № 18.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	МУ к ПЗ № 18	2
	<b>Самостоятельная работа раздела 1</b> 1. Подготовка сообщений по темам: «Источники возникновения опасностей при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков» «Основные принципы разработки системы ХАССП» «Отличительные особенности и сложности, возникающие при применении принципов ХАССП в общественном питании» «Технология Sous Vide – технология приготовления пищи при низких температурах» «Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях» «Технология Cook&Chill – технология приготовления пищи в больших количествах и быстрое ее охлаждение» «Технологии Cook&Freeze и Cook&Hold – интенсивное замораживание и термостатирование готовой продукции»	<b>27</b>	МУ к СР № 1

2. Подготовка компьютерной презентации по теме «Организация питания по типу «шведский стол»			
<b>Раздел ПМ 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>			<b>75</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>109/38</b>
<b>Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков.	О.1 стр. 118-119	1
	2. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, в том числе региональных кухонь: содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма <sup>1</sup> .	Д. 10	1
	3. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита, песочного, воздушного, вафельного, заварного, миндального теста, слоёного, сахарного, тюлипного теста.	О.1 стр.119-125	1
	4. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов. Декоративные украшения из желе, декоративные глазури, отделочные кремы, декоративные украшения из карамели, декоративные посыпки.	О.1 стр.134-141	1

<sup>1</sup> Крамар С.И. «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», международная межвузовская научно-практическая конференция (2019, г. Краснодар). Сборник научных работ преподавателей III Международной межвузовской конференции «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», статья «Содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма». г. Краснодар, 18-19 апреля 2019 года / М-во образования и науки Рос. Федерации, Рос. эконом. ун-т им. Г.В. Плеханова, Краснодар. фил.;отв. за вып А.С. Гимадеева. – Краснодар : диапазон-В, 2019. – 340 с., табл., рис.

	5. Засахаренные цветы, чипсы из плодов и ягод, декоративные украшения из шоколада, декоративные украшения молекулярной кухни, сладкие соусы и сиропы.	Подготовить сообщение	1
	6. Приготовление украшений для напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества и требования к хранению готовых полуфабрикатов.	О.1 стр.148-149	1
<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов</b>	<b>Содержание</b>		<b>15</b>
	7. Классификация и ассортимент холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов. Современные направления в приготовлении холодных десертов. Методы приготовления холодных десертов.	О.1 стр. 153-163	1
	8. Комбинированные способы приготовления холодных десертов. Современные методы приготовления холодных десертов. Основные правила разработки и приготовления холодных десертов. Подготовка и извлечение из форм желированных и замороженных смесей.	О.1 стр. 171-175	1
	9. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации холодных десертных салатов, желированных холодных десертов.	О.1 стр.175-182	1
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		6
	10-11. Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Салата фруктово-ягодного с йогуртом», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 1	2
	12-13. Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Холодного суфле с фруктами», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 2	2
	14-15. Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Суфле творожное с ягодами и фруктами», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 3	2
	<b>Содержание</b>		<b>5</b>
	16. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации кремов (нежелированных); замороженных десертов.	О.1 стр.182-185	1
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		4
17-18. Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск,	МУ к ЛР № 4	2	

оценка качества «Крем-брюле», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		
19-20. Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Шербет ягодный», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 5	2
<b>Содержание</b>		<b>5</b>
21. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации холодных десертов, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, варёные)	О.1 стр. 190-193	1
<b>В том числе лабораторных работ</b>		<b>4</b>
22-23. Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Чизкейк классический», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 6	2
24-25. Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Клафути», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 7	2
<b>Содержание</b>		<b>7</b>
26. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации комбинированных (многослойных, смашанных) холодных десертов.	О.1 стр. 194-204	1
<b>В том числе лабораторных работ</b>		<b>6</b>
27-28. Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Десерта облако из роз», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 8	2
29-30. Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества шоколадного «Шеридана», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 9	2
31-32. Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества шоколадного «Шеридана», с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 10	2

	<b>Содержание</b>		<b>2</b>
	33. Варианты подачи холодных десертов. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов.	О.1 стр. 204-212	1
	34. Правила оформления и отпуска холодных десертов. Особенности подачи некоторых видов холодных десертов. Хранение холодных десертов.	Подготовить доклад	1
<b>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	35. Классификация и ассортимент горячих десертов. Современные направления в приготовлении горячих десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов.	О.1 стр. 220-230	1
	36. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации тёплого фруктового салата.	О.1 стр. 231-232	1
	37. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации жареного мороженого.	О.1 стр. 231-232	1
	38. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Суфле шоколадное (горячее).	О.1 стр. 233	1
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		4
	39-40. Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества суфле ванильного с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 11	2
	41-42. Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества суфле шоколадного, с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 12	2
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	43. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Суфле ореховое (горячее).	О.1 стр. 235-240	1
	44. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Кекс морковный с белой шоколадной глазурью.	О.1 стр. 235-240	1
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		2
45-46. Лабораторная работа 13. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Кекс морковный с белой шоколадной глазурью» с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации	МУ к ЛР № 13	2	

	необходимого технологического оборудования.		
	<b>Содержание</b>		<b>9</b>
	47. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Гурьевской каши.	Подготовить сообщение	1
	48. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Бананов фламбе с мороженым.	О.1 стр. 242	1
	49. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации Груша пашот с обжигом.	О.1 стр. 243	1
	50. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации десерта «Фондю».	О.1 стр. 241	1
	51. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации десерт «Везувий» (фламбе).	О.1 стр. 241	1
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	52-53. Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Бананов фламбе с мороженым» с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 14	2
	54-55. Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества «Гурьевской каши» с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 15	2
	<b>Содержание</b>		<b>1</b>
	56. Варианты подачи горячих десертов. Хранение горячих десертов.	О.1 стр.243	1
	<b>Самостоятельная работа раздела 2</b>	<b>19</b>	МУ к СР № 2
	1. Подготовка сообщений по темам: «Организация выездного обслуживания (кейтеринг)», «Сладкие блюда, десерты региональных кухонь», «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд».		
	2. Подготовка компьютерной презентации «Виды упаковок для реализации горячих сладких блюд, десертов на вынос».		
	3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
<b>Раздел ПМ 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных</b>			<b>53</b>

<b>и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	57. Классификация и ассортимент холодных напитков.	О.1 стр.249-253	1
	58. Современные направления в приготовлении холодных напитков.	О.1 стр. 253-254	1
	59. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков.	О.1 стр. 254-255	1
	60. Современные методы приготовления холодных напитков.	О.1 стр. 255-257	1
	61. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации коктейля из кокосового молока, дыни и шариков тапиоки.	О.1 стр. 260-261	1
	62. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации коктейля мохито безалкогольного.	О.1 стр. 261	1
	63. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации эгнога клубничного.	О.1 стр. 262	1
	64. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации флипа апельсинового.	О.1 стр. 262	1
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	65-66. Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества коктейля махито безалкогольного с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 16	2
	67-68. Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества коктейля из кокосового молока дыни и шариков тапиоки с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 17	2
	69-70. Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества эгнога клубничного с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 18	2
71-72. Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества флипа апельсинового с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 19	2	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>26</b>	

73. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации физы вишневого.	О.1 стр.262	1
74. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации фрозен бананового.	О.1 стр. 262	1
75. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации фραπε вишня.	О.1 стр.262-263	1
76. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации слоистого коктейля «Радуга» (безалкогольного).	О.1 стр. 263	1
77. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации морса клюквенного с мёдом.	О.1 стр. 257-258	1
78. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации напитка бруснично-ежевичного.	О.1 стр. 258	1
79. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации лимонада лимонно-апельсинового.	О.1 стр. 258	1
80. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации фреша фруктово-ягодного.	О.1 стр. 259	1
81. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации смузи «Тропикано» с мороженым.	О.1 стр. 259	1
82. Правила оформления холодных напитков	О.1 стр. 264-267	1
<b>В том числе лабораторных работ</b>		16
83-84. Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества физы вишневого с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 20	2
85-86. Лабораторная работа 21. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества фрозена бананового с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 21	2
87-88. Лабораторная работа 22. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества фραπε вишня с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 22	2
89-90. Лабораторная работа 23. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества слоистого коктейля «Радуга» (безалкогольного) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации	МУ к ЛР № 23	2

	необходимого технологического оборудования.		
	91-92. Лабораторная работа 24. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества морса клюквенного с мёдом с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 24	2
	93-94. Лабораторная работа 25. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества напитка бруснично-ежевичного с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 25	2
	95-96. Лабораторная работа 26. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества лимонада лимонно-апельсинового с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 26	2
	97-98. Лабораторная работа 27. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества фреша фруктово-ягодного с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 27	2
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>		<b>11</b>
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	99. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации чая.		1
	100. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации кофе.		
	101. Технологический процесс приготовления и подготовка к реализации какао.		
	<b>В том числе лабораторных работ</b>		<b>8</b>
	102-103. Лабораторная работа 28. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества чая зелёного с мятой и кленовым сиропом с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 28	2
	104-105. Лабораторная работа 29. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества кофе по-турецки, кофе капучино с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 29	2
	106-107. Лабораторная работа 30. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества чая зелёного с мятой и кленовым сиропом, кофе по-турецки, кофе капучино с соблюдением основных правил и условий	МУ к ЛР № 30	2

	безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		
	108-109. Лабораторная работа 31. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества какао с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	МУ к ЛР № 31	2
<p><b>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.</b></p> <p>1. Подготовка сообщений по темам: «Профессия бариста», «Актуальные направления в приготовлении холодных напитков», «Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента».</p> <p>2. Подготовка компьютерной презентации «Варианты упаковок горячих напитков для отпуска на вынос».</p> <p>3. Составление конспекта «Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)».</p> <p>4. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>		МУ к СР № 3	<b>19</b>
	Консультация Экзамен	КОС для проведения экзамена по МДК 04.01.; МДК.04.02	<b>2</b> <b>6</b>
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов,</p>		РУП по УП.04.01.	<b>216</b>

напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

19. 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).

20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники

<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><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 сладких блюд, десертов, напитков 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 для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</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> </ol> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,</p>	<p>РУП по ПП.04.01.</p>	<p><b>252</b></p>

напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>Промежуточная аттестация</b>	КОС к КЭ	<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>725</b>

### 3. . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

**Технического оснащения и организации рабочего места,**

**Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:**

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала);

техническими средствами обучения (средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п.**

**6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех оснащена:**

- рабочим местом преподавателя;
- местом для презентации готовой кулинарной продукции (обеденным столом, стульями, шкафами для столовой посуды);

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- плита электрическая;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- овощерезка;
- слайсер;
- куттер;
- набор инструментов для карвинга;
- моечная ванна двухсекционная.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы для

использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбиралось не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и электронных изданий в качестве основного, при этом список дополнен новыми изданиями.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты; основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники.

### **3.2.1. Нормативно-правовые акты**

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

### **3.2.2. Основные печатные издания**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с.цв. вкл.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

### **3.2.3. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.4. Дополнительные источники:**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 374 с.

2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.
3. Леленкова Е.Н. Рабочая тетрадь. Практика и методика профессиональной подготовки с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Академия. Сочи 2019г.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
5. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 157с.
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 7-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с., ил.
8. Крамар С.И. Методическая разработка «Урок творчества и фантазии: Цветы в желе». ISBN 978-5-9500976-9-0. ББК: 47.2. УДК: 37.01. 31.07.2018. № СМ-924334343/75316.
9. Крамар С.И. План-конспект мастер-класса на тему «Приготовление десерта «Патисьер»». протокол № 1 от 30.08.2019 г.
10. Крамар С.И. Содержание фенольных веществ в выжимках основных технических сортов винограда южного берега Крыма. «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения», международная межвузовская научно-практическая конференция (2019, г. Краснодар). Сборник научных работ преподавателей III Международной межвузовской конференции «Социально-экономическое развитие России: актуальные подходы и перспективные решения». г. Краснодар, 18-19 апреля 2019 года / М-во образования и науки Рос. Федерации, Рос. эконом. ун-т им. Г.В. Плеханова, Краснодар. фил.;отв. за вып А.С. Гимадеева. – Краснодар : диапазон-В, 2019. – 340 с., табл., рис.
11. Крамар С.И. Разработка рецептуры пастилы функционального назначения из айвы. Инновационные технологии пищевых производств : сборник тезисов докладов II Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых учёных, г. Севастополь, 12-13 декабря 2019 года / под. ред. Н.И. Покинтелицы, Ю.О. Веляева ; министерство образования и науки РФ, ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет». – Севастополь : СевГУ, 2020. – 177 с.

Библиотекарь \_\_\_\_\_ М. Н. Сенюшина

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

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

	<p>полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>

<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>— правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>— соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>— корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>— раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>— соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>— адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>— соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>— соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>— точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>— адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для</li> </ul>

<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана;</li> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– заданий экзамена по модулю;</li> </ul> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданскопатриотическую</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
<p><b>ОК 11.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</li> </ul>	