

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тюмень 2023**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки РФ 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020 г.), ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в государственном реестре ПООП СПО (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г.).

Разработчик: Верещагина С.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса  
Протокол № 10 А от 30 мая 2023 г.

Председатель ПЦК

 Л.В.Тихонова  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

  
(должность)

  
(организация/предприятие)

 "Ресторан 'Нева'"

30 мая 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Профессиональный модуль ПМ 04 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 является обязательной/ вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид 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 и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

### 1.2.1. 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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>– распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>– объяснять правила и демонстрировать 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;</li> <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> <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 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</li> </ul>

	<p>сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных 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 холодных десертов;</li> <li>– 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;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>– организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>– контролировать температуру подачи горячих десертов;</li> <li>– организовывать хранение сложных горячих 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 реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>– поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>– консультировать потребителей;</li> </ul> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>демонстрировать креативность и инновации (WS);</i></li> <li>- <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i></li> <li>- <i>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>- <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS);</i></li> <li>- <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i></li> <li>- <i>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>- <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>- <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий</i></li> </ul>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><i>национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS);</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i></li> <li>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>– <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i></li> <li>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>– <i>демонстрировать креативность и инновации изделий в национальных кухнях (WS);</i></li> <li>– <i>готовить изделия национальных кухонь определенного размера, веса, качества и внешнего вида с учетом затрат на приготовление (WS);</i></li> <li>– <i>комбинировать вкус, текстуру и цвет (WS);</i></li> <li>– <i>производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий национальных кухонь, используя разнообразные сочетания (WS).</i></li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>– методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>– 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;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <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> <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</li> <li>– пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых 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 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 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 использования</li> </ul>

	<p>высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> <li>– 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 вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>– правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, 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 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, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих десертов 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 десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>– температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</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> <li>– <i>меры безопасности при работе с горячими кондитерскими изделиями (WS);</i></li> </ul>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент материалов, инструментов и диапазон техник, для изготовления презентационного изделия национальных кухонь (WS);</li> <li>– особенности национальных традиций (WS);</li> <li>– возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур (WS);</li> <li>– художественное оформление презентационного изделия национальных кухонь (WS);</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя;</li> <li>– особенности национальных традиций (WS);</li> <li>– возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур национальных кухонь (WS);</li> <li>– художественное оформление презентационного изделия национальных кухонь (WS);</li> <li>– особенности национальных традиций (WS);</li> <li>– возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур национальных (WS);</li> <li>– особенности национальных традиций (WS);</li> <li>– возможности использования сочетание цвета, вкусов и текстур (WS);</li> <li>– особенности национальных традиций (WS);</li> <li>– возможности использования сочетания цвета, вкусов и текстур (WS).</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**1.2.3. Личностные результаты, формируемые в процессе освоения профессионального модуля в соответствии с программой воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Код ЛР	Дескрипторы
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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 9	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 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 16	Осознающий состояние социально-экономического и культурно-исторического развития потенциала Тюменской области и содействующий его развитию
ЛР 17	Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда
ЛР 18	Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Тюменского региона
ЛР 19	Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной профессии
ЛР 20	Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами,

	работать в команде
ЛР 21	Мобильно реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению
ЛР 22	Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума
ЛР 23	Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения
ЛР 24	Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по техникуму, по закреплённой за группой аудиторией.
ЛР 25	Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс (гибкие навыки), экзистенциальными компетенциями и самоуправляющимися механизмами личности.
ЛР 26	Готовый принимать участие в самоуправлении техникума.

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

Всего часов – 286 час.

Из них на освоение МДК – 162 час.

на практики: учебную – 36 час.

производственную – 72 час.

экзамен – 16 час.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, в час.			Промежуточная аттестация	Практики		
			всего час.	Лабораторных, практических занятий	Курсовых работ (проектов)		учебная час.	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	32	10		4			
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	36	20		4			
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	МДК 04.03 Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь	86	66	60		4			16
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	36					36		
ПК 4.1-4.4 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72	
	Экзамен по модулю	16							
	Всего:	286		90			36	72	16

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 04 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)**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>36</b>
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	2. Характеристика, последовательность этапов	
	3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Механическое оборудование</b>	<b>Практическое занятие № 1. Составление схемы приготовления десертов</b>	<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	
	2. Правила безопасного использования механического оборудования	
	3. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	
<b>Тема 1.3. Весоизмерительное оборудование</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 2. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием</b>	<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Весоизмерительное и холодильное оборудование	
	2. Общие требования, предъявляемые к весам	
<b>Тема 1.4 Холодильное оборудование</b>	3. Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150	
	4. Требования безопасности при эксплуатации весов	
	5. Взвешивание продуктов	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3. Оснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.4 Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	1. Холодильное оборудование	
	2. Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	
	3. Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры	
	4. Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием	
<b>Тема 1.5</b> Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	2. Назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	3. Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды	
	4. Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой	
<b>Тема 1.6</b> Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	1. Виды посуды для подачи	
	2. Назначение посуды для подачи	
	3. Методы сервировки и подачи	
	4. Температура подачи	
<b>Тема 1.7</b> Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос	
	2. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	
	3. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	
	4. Виды, назначение упаковочных материалов	
<b>Тема 1.8</b> Хранение холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	2. Правила хранения готовых блюд	
	3. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
<b>Тема 1.9</b> Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	<b>Содержание учебного материала</b>	4
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	
	2. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	
	3. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	
	1. Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	2. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
	3. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>4</b>
<b>Учебная практика</b>		<b>12</b>

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Виды работ			
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. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 9.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 10.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. 11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 13.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. 14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			40
Тема 2.1 Технология приготовления холодных десертов	Содержание учебного материала		2
	1.	Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого	
	2.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд	
	3.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	
	4.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
	Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента железированных сладких блюд		4
Тема 2.2	1.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов:	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Технология приготовления отделочных полуфабрикатов		глазури	
	2.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	
	3.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	
	4.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	
	5.	Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	
	Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных полуфабрикатов		4
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	Содержание учебного материала		4
	1.	Приготовление тулипного теста	
	2.	Виды изделий из тулипного теста	
	3.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	
	4.	Правила ведения бракеража	4
	Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста		
Тема 2.4 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого	
	2.	Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	
	3.	Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами	
	4.	Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	4
Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога			
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала		4
	1.	Ассортимент и классификация горячих десертов	
	2.	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	
	3.	Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов	
	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	
	5.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	
	6.	Правила ведения бракеража	4
Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента начинок, соусов, глазури			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>4</b>
<b>Учебная практика Виды работ</b>		12
1.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4.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). 5.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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. 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		
<b>МДК.04.03. Организация и процессы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента национальных кухонь</b>		<b>86</b>
<b>Тема 3.1 Кухня России</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Классификация, ассортимент	
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	
	3. Рецептуры, технология приготовления	
	4. Актуальные направления в приготовлении	
	5. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача WS	
	<b>Лабораторная работа № 1. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни России</b>	6
	<b>Практические занятия № 1. Классификация, ассортимент десертов кухни России</b>	2
	<b>Практические занятия № 2. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов</b>	2
	<b>Практические занятия № 3. Составить технологическую схему приготовления холодных десертов</b>	2
	<b>Практические занятия № 4. Составить технологическую схему приготовления холодных десертов</b>	2
<b>Тема 3.2 Кухня Англии, Франции,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1. Классификация, ассортимент	



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся		Объем часов
1	2		3
Италии, Германии	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	
	4.	Актуальные направления в приготовлении WS	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подачаWS	
	Лабораторная работа № 2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни Англии		6
	Лабораторная работа № 3. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни ФранцииWS		6
	Лабораторная работа № 4. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни ИталииWS		6
	Практические занятия № 5. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Англии		2
	Практические занятия № 6. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Франции		2
	Практические занятия № 7. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Германии		2
Тема 3.3 Татарская кухня, кухня Германии, Закавказья	Содержание учебного материала		2
	1.	Классификация, ассортимент	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	
	4.	Актуальные направления в приготовлении WS	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подачаWS	6
	Лабораторная работа № 5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд кухни ГерманииWS		
	Лабораторная работа № 6. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд Татарской кухниWS		6
	Лабораторная работа № 7. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента блюд народов Закавказья WS		4
	Практические занятия № 8. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Закавказья		2
	Практические занятия № 9. Составить технологическую схему приготовления горячих и холодных десертов кухни Татарстана		2
	Практические занятия № 10. Составить технологическую схему приготовления горячих десертов кухни Германии		2
	Самостоятельная работа Подготовить доклад «Требования к качеству, пищевая ценность десертов» Подготовить реферат «Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача WS». Подготовить презентацию		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
«Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения»		
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>4</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>		<b>12</b>
1.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 3.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 4.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). 5.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 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. 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		
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b> <b>Виды работ</b>		<b>72</b>
1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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		
Экзамен по модулю		16
Всего		<b>286</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Кабинеты:**

«Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

**Лаборатории:**

Учебный кондитерский цех, Компетенция «Хлебопечение», Компетенция «Кондитерское дело», Кабинет профессионального обучения, оснащенных оборудованием:

пароконвектомат  
конвекционная печь  
микроволновая печь  
расстоечный шкаф  
плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека  
фритюрница  
электроблинница  
шкаф холодильный  
шкаф морозильный  
шкаф шоковой заморозки  
льдогенератор  
гранитор  
тестораскаточная машина  
планетарный миксер  
блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)  
куттер или бликсер (для тонкого измельчения)  
миксер для коктейлей  
соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
лампа для карамели  
аппарат для темперирования шоколада  
стол с гранитной поверхностью  
стол с деревянной поверхностью  
газовая горелка (для карамелизации)  
овоскоп  
нитраттестер  
весы настольные электронные

Оснащение базы практики в соответствии с п. 7.1.2. ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. «Требования к оснащению баз практик»

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП.

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL : [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)
2. Напитки [Электронный ресурс] / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 60 с. - URL : [e.lanbook.com/book](http://e.lanbook.com/book)
3. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. - Москва : Академия, 2017. - 256 с. - (ТОП-50). - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)
4. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учеб. метод. пособ. / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 374 с. - URL: [e.lanbook.com/book](http://e.lanbook.com/book)

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
2. Еда [Электронный ресурс] - URL : <http://www.eda-server.ru/culinary>

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

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Н. А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – Москва : «Академия», 2017. – 400 с. - URL: [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)
2. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL : [www.jur-jur.ru/](http://www.jur-jur.ru/)
3. Еда [Электронный ресурс] - URL : [www.eda-server.ru/](http://www.eda-server.ru/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;</li> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания;</li> <li>- выполнения лабораторных работ;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на экзамене по МДК,</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания;</li> <li>- выполнения лабораторных работ;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на экзамене по МДК,</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>

	<p>карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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</li> </ul>	
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



	<p>нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>– аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</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,</li> </ul> </li> </ul>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</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> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> Наблюдение и экспертная оценка результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения практического задания;</li> <li>- выполнения лабораторных работ;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка результатов в процессе выполнения видов работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на экзамене по МДК,</li> <li>- защиты отчетов по учебной и производственной практикам (дифференцированный зачет);</li> <li>- выполнения видов работ на экзамене по модулю</li> </ul>
<p><b>ОК 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной</li> </ul>	

	информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<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>	
<b>ОК 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<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>	
<b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<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>	
<b>ОК 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	<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 языке  <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</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> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  <b>ЛР</b> 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	

