

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
/ _____ / С.А.Гриднева
« _____ » _____ 2024 г.

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**

Для студентов очной формы обучения

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование профиля: естественно-научный

Сургут, 2024

Рабочая программа разработана на Федеральный государственный образовательный стандарт по 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 специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. (зарегистрирован в Минюсте 20.12.2016 г., N 44828).

Организация-разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчики:

Галиуллина Ф.Ф., мастер производственного обучения

Бадретдинова М.И., мастер производственного обучения

Рекомендована профессионально-методическим объединением «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 13 от 27 июня 2024 г.

Руководитель ПМО

З.И. Журова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
- санитарно гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;
- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
- последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;
- правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов,
- способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;
- правила оформления заявок на склад
- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
- пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
- варианты подбора пряностей и приправ;
- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
- современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов;

уметь:

– - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

– сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;

– контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

– использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

– контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

– изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

– организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;

– минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;

– обеспечивать безопасность готовой продукции;

– определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;

– оценивать качество органолептическим способом;

– предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;

– охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

иметь практический опыт:

– Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы

– Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара

– Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями

– Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

– Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

– сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

- - организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
- - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
- - обеспечивать безопасность готовой продукции;
- - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;
- - оценивать качество органолептическим способом;
- - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки;
- -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной 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»**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Воспитательный потенциал дисциплины направлен на достижение формирования личностных результатов (ЛР), составляющих портрет выпускника СПО, определенного рабочей Программой воспитания:

Коды	Планируемые результаты личностного развития
ЛР10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР16	Самоменеджмент - умение организовать и спланировать свою деятельность, свой личностный и профессиональный рост;
ЛР17	Умение работать в команде - навыки коммуникации, умение слышать и принимать критику, рекомендации, умение взаимодействовать с коллегами, неконфликтность, умение видеть и принимать свою роль в выполнении задания, готовность к решению проблем;
ЛР18	Эмоциональный интеллект (отзывчивость, сопереживание, исполнительность, ответственность за общее дело, рефлексивность и т.д.);
ЛР19	Креативность - работа по не шаблону, творческий подход.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 350 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 350 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 322 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 20 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов (72 и 72)

консультации – 8 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций, ЛР	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, часов	Объем образовательной программы, часов							
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, часов							Самостоя- тельная работа, час.
			Обучение по МДК, час.			Практика		Консультации, час.	Проме- жуточная аттеста- ция, час.	
			Всего, часов	в том числе						
				лабораторные и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), час.	Учебная, часов	Производственная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.1.,ПК 4.6, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	32	12 (ЛР)	-	6		2	-	4
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.1.,ПК 4.6, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	32	12	-	6		2	-	4
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.2 - ПК 4.5, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	150	128	54 (ЛР)	-	66		6	-	16
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.2 - ПК 4.5, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	150	128	54	-	30		6	-	16
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.2	Раздел модуля 3.					36				

- ПК 4.5, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента									
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.1 - ПК 4.6, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	Учебная практика	72						-	8	-
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.1 - ПК 4.6, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	Производственная практика	72						-	8	-
ОК 1 – ОК 11, ПК 4.1 - ПК 4.6, ЛР 10, ЛР 16 – ЛР 19	Консультации	8						8	-	-
	Всего:	350								

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код личностных результатов реализации программы воспитания
1	2	3	4
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		20/12/0/4/2	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		20/12/0/4/2	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Ассортимент основных холодных сладких блюд и напитков. Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Самостоятельная работа № 1 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10

			ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Самостоятельная работа № 2 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Консультации	2	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		74/0/54/16/6	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		42/0/36/4/2	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент холодных десертов	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
Тема 2.2.	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6

Способы приготовления холодных десертов	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование)	2	ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания, эспумизация, сферификация. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
Тема 2.3. Рецептуры для приготовления холодных десертов	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	2	
	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	Тематика лабораторных работ	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Лабораторная работа 1. Приготовление холодных желированных десертов сложного ассортимента («Паннакота» в ассортименте)		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, холодных муссовых десертов сложного ассортимента («Десерт муссовый» в ассортименте).	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 2.4. Правила оформления и отпуска холодных десертов	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	2	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	Тематика лабораторных работ	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Лабораторная работа 3. Приготовление, холодных муссовых десертов сложного ассортимента («Десерт муссовый» в ассорттменте).		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, выпеченных десертов сложного ассортимента (Десерт «Тарт» в ассортитменте).	6	
Тема 2.5. Санитарные требования к ведению технологического процесса	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	

	Тематика лабораторных работ		ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Лабораторная работа 5. Приготовление, холодных десертов сложного ассортимента (Десерт «Мильфей», «Канеле»)	6	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление замороженных десертов сложного ассортимента («Сорбет» в ассортименте)	6	
Тема 2.6. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	
Тема 2.7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	2	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
Тема 2.8. Рецептуры горячих десертов	Содержание	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	2	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	2	
	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
Тема 2.9. Правила оформления и отпуска горячих десертов	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
	Самостоятельная работа № 1 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента («Фламбированные фрукты», «Суфле»)	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10

	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление выпеченных горячих десертов сложного ассортимента («Штрудель»).	6	ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 2.10. Санитарные требования к ведению технологического процесса	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6
	Условия с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ОК 01- 10
	Сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	ЛР 10, ЛР 1-19
	Самостоятельная работа № 2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Консультация	2	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		42/0/36/4/2	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
Тема 3.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение)	2	
	Использование техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 3.3. Рецептуры холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	2	
	Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
Тема 3.4. Правила оформления и отпуска холодных напитков	Содержание	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Самостоятельная работа № 4 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	2	

Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Самостоятельная работа № 5. Разработка технологических и технико-технологических карт	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 3.6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сложных десертов	Содержание	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Самостоятельная работа № 6 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 3.7. Рецептуры горячих напитков	Содержание	2	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Самостоятельная работа № 7 Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Тема 3.8. Правила оформления и отпуска горячих напитков	Содержание	6	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Самостоятельная работа № 8 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента. (Фраппучино, смузи, айс-латте, кокосовый раф,)	6	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
	Консультации	4	ПК 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:		72	ПК 4.1, 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10

1. Оформление технологической документации по организации процесса приготовления. Органолептическая оценка качества сырья, работа с качественными удостоверениями	6	ЛР 10, ЛР 1-19
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	6	
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	6	
4. Приготовление сложных холодных десертов	6	
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	6	
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных напитков	6	
7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.	6	
8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	6	
9. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	6	
10. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	6	
11. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих напитков	6	
12. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих напитков. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	
Производственная практика по ПМ. 04	72	ПК 4.1, 4.2- ПК 4.6 ОК 01- 10 ЛР 10, ЛР 1-19
Виды работ:		
1. Приготовление сложных холодных творожных десертов	6	
2. Приготовление сложных холодных молочных десертов	6	
3. Приготовление сложных холодных фруктово-ягодных десертов: муссы, самбуки.	6	
4. Приготовление сложных холодных шоколадных десертов.	6	
5. Приготовление различных видов шоколадных конфет: корпусные, нарезные.	6	
6. Приготовление сложных холодных белково-сбивных десертов.	6	
7. Приготовление сложных холодных десертов- запеченных фруктов.	6	
8. Приготовление сложных холодных железированных десертов.	6	
9. Приготовление сложных горячих десертов - суфле.	6	
10. Приготовление сложных горячих десертов- пудинги.	6	
11. Приготовление сложных горячих десертов-фламбирование фрукты	6	
12. Работа с технологической документацией. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	
Всего	350	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебных кабинетов.

- Учебный кулинарный цех-№1; №2; №3
- Учебный кулинарный цех - МФЦПК.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств; учебный кондитерский цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: тестомесильная машина, сбивальная машина, производственные столы, весы, пекарский шкаф, стеллаж.

Технические средства обучения: калькулятор, компьютер, мультимедиа проектор мультимедиа проектор, плазменная панель, интерактивная доска, макеты тортов и пирожных, плакаты, таблицы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха - тестомесильная машина, сбивальная машина, производственные столы, весы, пекарский шкаф, стеллаж, калькулятор, компьютер, видеозаписи, макеты тортов и пирожных, нормативно- технологические документы, плакаты, таблицы, методические рекомендации по проведению лабораторных работ.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания и производства, имеющие цеха по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 16-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2013. – 776 с.

3. Бурчакова И.Ю.. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента : учебник. – Москва : Академия, 2019г.

4. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2019. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

4.2.2. Основные электронные издания

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
18. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
19. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным

санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>

21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>

22. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>

23. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>

24. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>

25. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

26. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

27. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. А. Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс по данному модулю производится по типу аудиторной работы с разделением проведения занятий на теоретическое и практическое обучение. Производственная практика проводится концентрировано.

В целях закрепления теоретических знаний и приобретения практических навыков, программой изучения модуля предусмотрено проведение лабораторно-практических работ, теоретических занятий, консультации с преподавателем; индивидуальные и групповые занятия педагога с обучающимися, самостоятельная работа обучающихся во внеурочное время.

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Технологическое оснащение и организация рабочего места». На последнем этапе учебной деятельности предусматривается выполнение контрольного задания по освоению модуля и выставляется итоговая оценка Контрольное задание включает теоретическую часть – тестирование и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сладких блюд и напитков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессиональной модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организации соответствующей профессиональной сфере является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
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.	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
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.	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
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.	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
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.	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
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.	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.	Наблюдение и экспертная оценка выполнения практических заданий (на практике), выполнения лабораторных и практических работ, Решение ситуационных задач Тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе теоретического и практического обучения
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Анализ действий обучающихся в ходе деловой игры, результатов самостоятельной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдение за действиями обучающегося в ходе учебной практики, в процессе решения смоделированных задач и ситуаций
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Анализ действий обучающихся в процессе практического обучения, результатов самостоятельной работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за действиями обучающегося в ходе учебной практики
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Анализ действий обучающихся при решении нестандартных задач и смоделированных ситуаций, в ходе деловой игры, учебной практики
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Наблюдение за действиями обучающегося в процессе прохождения учебной практики
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Оценка качественных достижений в профессиональной внеучебной (самостоятельной) деятельности обучающихся.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка уровня ориентированности в современных технологиях профессиональной деятельности в ходе выполнения лабораторных, практических работ, прохождения учебной практики
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка уровня ориентированности в современных технологиях профессиональной деятельности в ходе выполнения лабораторных, практических работ, прохождения учебной практики
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка уровня ориентированности в современных технологиях профессиональной деятельности в ходе выполнения лабораторных, практических работ, прохождения учебной практики

ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Участие в деятельности клубов, кружков, творческих коллективов, спортивных секциях Вовлечение в деятельность студенческого самоуправления, волонтерскую деятельность Самооценка студента Участие в акциях по охране природы
ЛР 16 Самоменеджмент - умение организовать и спланировать свою деятельность, свой личностный и профессиональный рост	проявление умений рационально и эргономично организовать свое рабочее место, спланировать расход материалов и ресурсов для выполнения работы, умеющий определить дефициты и направления своего личностного и профессионального развития;	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства Посещение тренингов, мастер-классов и т.д.
ЛР 17 Умение работать в команде - навыки коммуникации, умение слышать и принимать критику, рекомендации, умение взаимодействовать с коллегами, неконфликтность, умение видеть и принимать свою роль в выполнении задания, готовность к решению проблем	проявление навыков деловой коммуникации, умений брать ответственность за коллег, делегировать полномочия, быть членом трудового коллектива, способность видеть свое место и роль в коллективе	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства Посещение тренингов, мастер-классов и т.д.
ЛР 18 Эмоциональный интеллект (отзывчивость, сопереживание, исполнительность, ответственность за общее дело, рефлексивность и т.д.)	проявление чуткости, внимания и заботы к коллегам, чувства ответственности за общее дело, умения «доводить дело до конца», способность к самооценке деятельности	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Отзывы работодателей, экспертов Посещение тренингов, мастер-классов и т.д. Результаты диагностики
ЛР 19 Креативность - работа по не шаблону, творческий подход	демонстрация навыков работы не «по шаблону», умений творчески решать производственные вопросы	Участие в организации и проведении мероприятий в соответствии с планом ВР Портфолио студента Наблюдение куратора, мастера ПО Обучение по дополнительным профессиональным программам Участие в конкурсах профессионального мастерства

		Посещение тренингов, мастер-классов и т.д. Участие в деятельности клубов, кружков, творческих коллективов Участие в конкурсах, конференциях, акциях по представлению творческих работ
--	--	---

