

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж 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 среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
по программе подготовки специалистов среднего звена**

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УТР  
О.Р. Скальская  
« 02 » сентября 2022

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», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса» г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В. преподаватель высшей квалификационной категории

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий  
Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

### 1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального

	конструктивного «цифрового следа»
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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 15	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование общих 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3 В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <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>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,</li> </ul>

	<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;</li> </ul>

## **1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:**

Всего **250** часов,

в том числе в форме практической подготовки **144** часа

Из них на освоение МДК **56** часов

В том числе лабораторно-практических занятий **30** часов

Самостоятельная работа **14** часов

Практики, в том числе учебная **72** часа

производственная **72** часа

консультаций – **24** часа;

промежуточная аттестация **12** часов

(в виде демонстрационного экзамена)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

### 2.1. Структура профессионального модуля ПМ.04

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак.час								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Консультации	Самостоятельная работа
				Обучение по МДК				Практики				
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежуточная аттестация	Лаборатор. и практ. занятия	Курсов. работ (проектов)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 4.1.- 4.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 5	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>38</b>		<b>26</b>		10	-			6	6	
ПК 4.3.- 4.6. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ЛР 1 ЛР 6 ЛР 15	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>44</b>		<b>30</b>		20	-			6	8	
ПК 4.1.- 4.6. ОК 1- ОК 9.	Производственная практика (по профилю специальности)	<b>144</b>	144					<b>72</b>	<b>72</b>			
ПК 4.1.- 4.6. ОК 1- ОК 9.	Промежуточная аттестация (ДЭ)	<b>24</b>			12					12		
	<b>Всего</b>	<b>250</b>	<b>144</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>30</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	ТСО, наглядные пособия	Используемая литература
1	2	3	4	5	6
<i>МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>		<b>38</b>			
Раздел 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		<b>10</b>			
Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов Тема 2. Основные технологические этапы приготовления десертов Тема 3. Оборудование, применяемое при производстве десертов	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
	1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей.	2	2	Интерактивная доска	[3] Стр. 7-31
	2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	Интерактивная доска	[3] Стр. 34-59
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	Интерактивная доска	[3] Стр. 64-86
	4. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	Интерактивная доска	[3] Стр. 118-132
	<i>Практическое занятие №1</i>	2			
	1. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. Расчет количества порций	2		карточки задания	[12] Стр. 61-62

	сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов				
Раздел 2. Процесс приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации холодных десертов		<b>16</b>			
Тема 1. Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления	<i>Содержание учебного материала</i>	8			
Тема 2. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	5. Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления. Современные методы приготовления холодных десертов. Основные правила разработки холодных десертов. Подготовка сырья и продуктов. Оценка качества сырья и продуктов.	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 153-175 интернет источники
Тема 3. Желированные холодные десерты сложного ассортимента	6. Приготовление, сервировка и подача желированных холодных десертов: ягодный террин, панакотта, желе, суфле творожное с ягодами и фруктами, самбук клубничный. Кремы (нежелированные): крем миндальный, крем-карамель, крем-брюле, английский ванильный крем.	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 175-186 интернет источники
Тема 4. Замороженные холодные десерты сложного ассортимента	7. Приготовление, сервировка и подача замороженных десертов: ледяной салат фруктовый с йогуртом и шоколадным соусом, шербет ягодный, сорбет из киви, граните из апельсинов и лимонов, бомбе, парфе из белого шоколада, торт-мусс шоколадный.	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 185-190 интернет источники
Тема 5. Холодные десерты, в рецептуру которых входит мука	8. Приготовление десертов, в рецептуру которых входит мука: пай яблочный, чизкейк, клафути, тирамису, мильфей, мусс малиновый на бисквите, шоколадный «Шеридан», кейк-попсы.	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 190-204 интернет нет

	<i>Лабораторная работа № 1,2</i>	8			
	1.Приготовление, оформление и подача десертных салатов. (3 курс) Ягодного террина, суфле творожного с ягодами и фруктами, самбука клубничного (4курс)	2 2	2,3 2,3	Сырье, инструк-технологические карты	[3] Стр. 153-175
	2. Приготовление, оформление и подача: сорбет из киви, граните из апельсинов и лимонов, парфе из белого шоколада, чизкейк, тирамису, кейк-попсы.	2 2	2,3 2,3	Сырье, инструк-технологические карты	[3] Стр. 175-186
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	<b>6</b>			
	1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела: 5. Основные и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных десертов			Интер активная доска	[3, 11] интер нет источ ники
	<b><i>Консультации по МДК.04.01</i></b>	<b>6</b>			
	<i>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>			<b>44</b>	
	Раздел 3. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации горячих десертов			<b>16</b>	

Тема 1. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента  Тема 2. Запеченные, выпеченные горячие десерты сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	4			
	1.Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента. Жареные (обжаренные) горячие десерты: теплый фруктовый салат, жареное мороженое. Вареные десерты: груша в красном вине, ревень в клубничном соусе с маскарпоне (су-вид), пудинг с шоколадным соусом	2	2,3	Интер активная доска	[3] Стр. 231-235 интернет источники
	2.Запеченные, выпеченные горячие десерты сложного ассортимента: суфле шоколадное (горячее), суфле сырное, воздушный пирог, снежки из шоколада, фондан, шоколадный кекс с клубникой, десерт фондю, десерт «Везувий»	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 235-243 интернет
	<i>Лабораторная работа № 1,2,3,4</i>	12			
	1. Приготовление, сервировка и подача теплого фруктового салата, жареного мороженого, груш в красном вине	2	2,3	Сырье, ТК	[3] Стр. 231-235
	2. Приготовление, сервировка и подача: «Снежки» в горячем молочном соусе, пудинг с шоколадным соусом, суфле шоколадное, суфле сырное.	4	2,3	Сырье, инструк-технологические карты	[3] Стр. 235-243
	3. Приготовление, сервировка, подача: снежки из шоколада, фондан, шоколадный кекс с клубникой, кекс морковный с белой шоколадной глазурью	4	2,3	Сырье, инструк-технологические карты	[3] Стр. 235-243
4. Приготовление, сервировка, подача: гурьевской каши, бананов фламбе с мороженым, груши-пашот с обжигом	2	2,3	Сырье, ТК	[3] Стр. 235-243	
Раздел 4. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных напитков		4			
Тема 1. Рецептуры холодных напитков сложного	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	3. Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента: морсы, лимонады, фреши, смузи, ласси, квасы,	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 249-270

ассортимент а	коктейли, флипы, физы, фраппе, крушоны, пуншы, кофе глясе.				
	<i>Лабораторная работа № 5</i>	2			
	5. Приготовление, оформление, отпуск: морс клюквенный с медом; лимонад лимонно-апельсиновый; фреш фруктово-ягодный; смузи фруктово-ягодный; коктейль мохито; физ вишневый; классический «Айс-ти»; кофе глясе.	2	3	Сырье, инструк-технологические карты	[3] Стр. 249-270
Раздел 5. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации горячих напитков		<b>4</b>			
Тема 1. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	4.Классификация и ассортимент сложных горячих напитков. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: чая, кофе, какао, горячего шоколада, сбитня, взвара, пунша, глинтвейна, грога.	2	2	Интер активная доска	[3] Стр. 270-287
	<i>Лабораторная работа № 6</i>	2			
	6. Приготовление, оформление, отпуск: чая (фруктового с пряностями, зеленого с мятой и клюквенным сиропом, имбирного). Кофе (по-турецки, капучино, латте, американо). Какао (с корицей и ванилью, мексиканский горячий) сбитня пряного, глинтвейна	2	3	Сырье, инструк-технологические карты	[3] Стр. 270-287
Раздел 6. Процесс приготовления, творческого оформления подготовка к реализации холодных и горячих десертов напитков авторских, брендовых, региональных		<b>6</b>			
Тема 1. Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>	2			
	5.Приготовление, сервировка, подготовка к реализации десертов из яичных белков (французские, итальянские меренги). Приготовление шоколадного браунис с фисташками, шоколадного фондана, панакоты с сорбе из маракуйи и грейпфрутовым соусом <i>Дифференцированный зачет</i>	2	2	Интер активная доска	интер нет источники

а	<i>Лабораторная работа № 7</i>	<b>4</b>			
	7. Приготовление меренги, шоколадного брауни, тулипных каннолей с творожным кремом	4		Сырье, ТК	
	<i>Самостоятельная работа обучающегося</i>	<b>8</b>			
	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета о видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по темам раздела:</p> <p>5. Горячие десерты сложного ассортимента: приготовление оформление и подача.</p> <p>6. Жареные горячие десерты</p> <p>7. Вареные десерты в различных жидкостях и на пару</p> <p>8. Запеченные, выпеченные горячие десерты сложного ассортимента</p> <p>9. Комбинированные горячие десерты.</p> <p>10. Варианты и особенности подачи горячих десертов</p> <p>11. Современные направления и методы в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>12. Правила оформления,</p>			Интер активная доска	[3, 11] интернет источники

	<p>варианты подачи и хранения холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>13. Современные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>14. Правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков сложного ассортимента.</p>				
<b>Консультации по МДК.04.02.</b>		<b>6</b>			
<b>Учебная, производственная практика по ПМ.04</b>					
<b>Учебная практика ПМ.04 (Виды работ)</b>				<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>			<b>3</b>	<b>4</b>
1	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>			6	2
2	<p>Организация рабочего места. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление холодных десертов: экзотического фруктового салата, ягодного террина, панакотты.</p>			6	2,3
3	<p>Организация рабочего места. Приготовление желе, суфле творожного с ягодами и фруктами, самбука, крема-карамель. Оценка качества десертов.</p>			6	3
4	<p>Организация рабочего места. Приготовление салата фруктового с ледяной крошкой, сорбета из киви, граните из апельсинов и лимонов, парфе из белого шоколада. Особенности подачи холодных десертов Оценка качества десертов.</p>			6	3
5	<p>Организация рабочего места. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом Приготовление чизкейка классического, клафути, тирамису. Оценка качества десертов.</p>			6	2
6	<p>Организация рабочего места. Приготовление горячих</p>			6	3

	десертов: теплого фруктового салата, «пьяной» груши, «Снежки» в горячем молочном соусе, пудинга. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов. Д.З.		
7	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: суфле шоколадное, суфле сырное, воздушный пирог, снежки из шоколада. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов.	6	2
8	Организация рабочего места. Приготовление фондана, шоколадного кекса с клубникой, кекса морковного с белой шоколадной глазурью. Варианты подачи, техника декорирования тарелки. Оценка качества горячих десертов.	6	2
9	Организация рабочего места. Приготовление морса клюквенного с медом, напитков, лимонада лимонно-апельсинового, фреш фруктово-ягодного, смузи фруктово-ягодного, кваса фруктово-ягодного. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков.	6	2
10	Организация рабочего места. Приготовление коктейля мохито (безалкогольный), слоистого коктейля «Радуга», эгнога клубничного, физиса вишневого, классического «Айс-ти», кофе глясе. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков.	6	2
11	Организация рабочего места. Приготовление горячего чая с пряностями, зеленого с мятой и кленовым сиропом, имбирного. Кофе по-турецки, капучино, латте, американо. Какао с корицей и ванилью. Ирландский горячий шоколад. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков	6	2
12	Организация рабочего места. Приготовление меренгов (французские, итальянские). Приготовление шоколадного брауни с фисташками, тулипных каннолей с творожным кремом, шоколадного фондана. Оценка качества горячих десертов.	6	2
	<b>ВСЕГО</b>		<b>72</b>
	<b><i>Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.04 (Виды работ)</i></b>	<b><i>Объем часов</i></b>	<b><i>Уровень освоения</i></b>
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного	6	2

	использования, правила ухода за ним. Санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
2	Организация рабочего места. Приготовление холодных десертов: экзотического фруктового салата, салата «Гранд Маринье», ягодного террина, панакотты. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных десертов. Оценка качества десертов.	6	2,3
3	Организация рабочего места. Приготовление желе многослойного, шоколадного мусса, суфле апельсинового, крема «Кастэрд». Суфле творожного с ягодами и фруктами, самбука, крема-карамель. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных десертов. Оценка качества десертов.	6	3
4	Организация рабочего места. Приготовление сорбета из киви, граните, парфе из черники. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных десертов. Оценка качества десертов	6	3
5	Организация рабочего места. Приготовление чизкейка классического, пай яблочного, клафутис (вишневый пудинг). Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных десертов. Оценка качества десертов	6	3
6	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: жареное мороженое, пудинг манный с фруктовым соусом, «Снежки» в горячем молочном соусе.	6	3
7	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: клубничного суфле, суфле сырного. Оценка качества горячих десертов.	6	3
8	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: фондан, гурьеская каша, Правила оформления, варианты подачи и хранения горячих десертов. Оценка качества горячих десертов.	6	2,3
9	Организация рабочего места. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: морс «Ягодная поляна», напиток клубнично-яблочный, лимонад, смузи фруктово-ягодный, квас хлебный. Оценка качества холодных напитков.	6	3
10	Организация рабочего места. Приготовление коктейля «Морозная вишня», коктейль мохито, крушон «Арбуз», кофе фраппе. Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков.	6	3

11	Организация рабочего места. Приготовление сложных горячих напитков: чай имбирный, кофе капучино, кофе латте, какао с корицей и ванилью, яблочный взвар с медом, глинтвейн. Правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков. Оценка качества напитков.	6	3
12	Организация рабочего места. Приготовление мусса малинового на бисквите, мильфей. Правила оформления, варианты подачи и хранения десертов. Оценка качества десертов. <b>Дифференцированный зачет</b>	6	3
	<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>	
	<b>Консультации по экзамену</b>	<b>12</b>	
	<b>Демонстрационный экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.04

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля

**должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лаборатории.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1

4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашинa с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1

38	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
39	Овоскоп	1
40	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
41	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
42	Стол производственный с моечной ванной	15
43	Стеллаж передвижной	2
44	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей стали	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

### **3.2. Информационное обеспечение**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### **3.2.1. Основные печатные издания:**

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский цент «Академия», 2017. — 256 с.
2. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. \_ 320 с, [16]с. цв. вкл.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2019.- 248 с.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. /Л.А. Радченко. – М.: «Феникс» 2018. – 350 с.
11. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. проф.

образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.

12. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия»,2015. – 288 с

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Долгополова Светлана Валентиновна Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

4. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.

5. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

6. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i><b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></i>		
<p>ПК 4.1. – ПК 4.2. 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</p>	<p>Выполнение работ по: - подбору, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы; - оценка выполнения практических и лабораторных работ по междисциплинарному курсу.</p>
<p>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</p>	<p>Выполнение работ по: - подбору, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - расчету сырья согласно рецептуре блюд; - проверке органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовлению холодных десертов, сложного ассортимента; - проведению сервировки блюд, бракеража и отпуска холодных десертов, согласно требованиям Госстандарта</p>	<p>Экспертная оценка демонстрируемых умений выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах Проведение анализа сложных</p>	<p>Владение актуальными методами работы в</p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструируемого «цифрового следа»</p>	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Разработка деятельного плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ОК 2</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 3</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ЛР 5 Демонстрирующий</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и</p>	<p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p>

<p>приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>самообразования Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p><i>Раздел модуля 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i></p>		
<p>ПК 4.3. – ПК 4.6.</p>		
<p>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</p>	<p>Выполнение расчета сырья согласно рецептуре горячих десертов Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к горячим десертам, сложного ассортимента Приготовление горячих десертов, сложного ассортимента Проведение сервировки блюд, бракеража и отпуска горячих десертов, согласно требованиям Госстандарта</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Выполнение расчета сырья согласно рецептуре холодных напитков Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к холодным напиткам сложного ассортимента Приготовление холодных напитков сложного ассортимента, согласно рецептуре напитков Творческое оформление</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента Производственные ситуации.</p>

потребителей, видов и форм обслуживания	приготовленных холодных напитков, согласно требованиям к качеству	Тестирование. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по тема
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	Выполнение расчета сырья согласно рецептуре горячих напитков Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам сложного ассортимента Приготовление горячих напитков сложного ассортимента, согласно рецептуре напитков Творческое оформление приготовленных горячих напитков, согласно требованиям к качеству	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента Производственные ситуации. Экспертная оценка защиты самостоятельной работы
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	Выполнение расчета сырья исходя из технологических карт горячих и холодных десертов Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии технологическим требованиям к десертам Творческое оформление, и подача горячих холодных десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных Проведение бракеража готовых горячих и холодных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих, холодных десертов, напитков. Итоговый контроль: -экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Взаимодействие с коллегами, руководством, коллегами Планирование

<p>коллегами, руководством, клиентами. ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>		<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 15 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения .</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>

