

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края

**«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**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**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 4.6.02	ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки
Уметь	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов

У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных десертов
У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 4.2.17	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.2.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.2.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У 4.2.20	рассчитывать стоимость холодных десертов
У 4.2.21	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
У 4.2.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 4.2.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

У4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
У4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
У4.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У4.3.09	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.
У4.3.10	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
У4.3.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
У4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
У4.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У4.3.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У4.3.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У4.3.20	рассчитывать стоимость горячих десертов
У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей

У4.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 4.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
У 4.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 4.4.09	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.
У 4.4.10	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки
У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
У 4.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.4.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

У 4.4.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У 4.4.20	рассчитывать стоимость холодных напитков
У 4.4.21	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
У 4.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 4.4.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
У4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
У4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У4.5.09	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.
У4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
У4.5.14	оценивать качество органолептическим способом
У4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков

	У4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом
	У4.5.18	требований к безопасности готовой продукции
	У4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
	У4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков
	У4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У4.5.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	У4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного



		приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3 4.2.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.2.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.2.05		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых
3 4.2.06		холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.07		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
3 4.2.08		варианты подбора пряностей и приправ
3 4.2.09		ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 4.2.10		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
3 4.2.11		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.2.12		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.2.13		современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.14		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.15		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
3 4.2.16		техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
3 4.2.17		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 4.2.18		методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.19		температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.20		правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.21		правила общения с потребителями
3 4.2.22		базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
3 4.2.23		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.3.01		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 4.3.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных

3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
3 4.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
3 4.3.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
3 4.3.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
3 4.3.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.3.13	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.3.16	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
3 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
3 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
3 4.3.19	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

3 4.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ
3 4.4.07	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
3 4.4.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
3 4.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.4.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.4.11	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.4.14	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
3 4.4.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 4.4.16	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.17	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.18	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.5.040	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.5	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
3 4.5.006	варианты подбора пряностей и приправ

3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 4.5.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
3 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
3 4.6.05	правила организации проработки рецептур
3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

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

Всего часов – 168 часа;

в том числе в форме практической подготовки – 110 часов;

Из них на освоение МДК – 90 часов;

в том числе самостоятельная работа – 4 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная – 36 часов;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Обучение по МДК					Практики		
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
<b>ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11</b>	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>36</b>	12	36	12		2				
<b>ПК 4.1-ПК 3.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11</b>	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>54</b>	26	54	36		2				
	Учебная практика	<b>36</b>	36							36	
	Производственная практика	<b>36</b>	36								36
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	6					6			
	<b>Всего:</b>	<b>168</b>	116	<b>90</b>	<b>48</b>		<b>4</b>	<b>6</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

**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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>36/12</b>		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 1.Классификация, ассортимент десертов, напитков. Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов. 2. Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного приготовления. Характеристика, последовательность этапов. 3. Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 4. Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов 5. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции 6. Требования к организации хранения десертов, полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	<b>12</b> 12	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У4.1.01 У4.1.02 У4.1.03 У4.1.04 У4.1.05 У4.1.06 У4.1.07 У4.1.08 У4.1.09 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.1.03 3 4.1.04 3 4.1.05 3 4.1.06 3 4.1.07 3 4.1.08 3 4.1.09 3 4.1.10
<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по при-	<b>Содержание</b> 1. Организация работ по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и про-	<b>22/12</b> 10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02,	У4.1.01 У4.1.02 У4.1.03 У4.1.04 У4.1.05 У4.1.06 У4.1.07 У4.1.08

готовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>изводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация работ по приготовлению 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.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>4. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>5. Дифференцированный зачет</p>		<p>ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У4.1.09 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.1.03 3 4.1.04 3 4.1.05 3 4.1.06 3 4.1.07 3 4.1.08 3 4.1.09 3 4.1.10</p>
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>	<b>12</b>		
	<b>Практическое занятие 1</b> Составление технологических карт (ТК) на холодные десерты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.	2	ПК 4.6 ОК 01,	Н 4.6.01 Н 4.6.02 У4.6.01 У4.6.02
	<b>Практическое занятие 2</b> Адаптация рецептур холодных десертов 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.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,	У4.6.03 У4.6.04 У4.6.05 У4.6.06 У4.6.07 У4.6.08 У4.6.09 У4.6.10 34.6.01 34.6.02
	<b>Практическое занятие 3</b> Составление технологических карт (ТК) на горячие десерты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.	2	ОК 09, ОК 10,	34.6.03 34.6.04 34.6.05 34.6.06
	<b>Практическое занятие 4</b> Адаптация рецептур горячих десертов 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.	2	ОК 11	34.6.07 34.6.08
	<b>Практическое занятие 5</b> Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных,	2		



	региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			
	<b>Практическое занятие 6</b> Составление технологических карт (ТК) на новые десерты	2		
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>54/26</b>		
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>44/26</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>30/18</b>	ПК 4.2	У 4.2.01 У 4.2.02
	1.Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	12	ОК 01,	У 4.2.03 У 4.2.04
	2.Подача натуральных фруктов, ягод. Фруктовые салаты: ледяного салата из фруктов с соусом, Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.		ОК 02,	У 4.2.05 У 4.2.06
	3.Компоты, кисели. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.		ОК 03,	У 4.2.07 У 4.2.08
	4.Классификация и виды желе. Характеристика желирующих веществ. Характеристика, свойства и подготовка к применению желатина, агара, крахмала, пектина. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача разных видов желе. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организа-		ОК 04,	У 4.2.09 У 4.2.10
			ОК 05,	У 4.2.11 У 4.2.12
			ОК 07,	У 4.2.13 У 4.2.14
			ОК 09,	У 4.2.15 У 4.2.16
			ОК 10,	У 4.2.17 У 4.2.18
			ОК 11	У 4.2.19 У 4.2.20
				У 4.2.21 У 4.2.22
				У 4.2.23
				З 4.2.01 З 4.2.02
				З 4.2.03 З 4.2.04
				З 4.2.05 З 4.2.06
				З 4.2.07 З 4.2.08
				З 4.2.09 З 4.2.10
				З 4.2.11 З 4.2.12
				З 4.2.13 З 4.2.14
				З 4.2.15 З 4.2.16
				З 4.2.17 З 4.2.18
				З 4.2.19 З 4.2.20

	<p>ции питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>5. Желированные десерты: муссы, самбуки, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, тирамису, чизкейка, бланманже, террина, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>6. Замороженные сложные десерты: торты из замороженного мусса, замороженного суфле, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, <i>подача мороженого</i>. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p>			<p>3 4.2.21 3 4.2.22 3 4.2.23</p>
	<p><b>В том числе практические и лабораторные занятия</b></p>	<p><b>18</b></p>		
	<p><b>Лабораторная работа 1</b> .Подготовка рабочего места для приготовления желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 2</b> .Приготовление желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 3</b> Оформление, отпуск и презентация желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 4</b> Подготовка рабочего места для приготовления сложных желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 5</b> Приготовление сложных желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 6</b> Оформление, отпуск и презентация сложных желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 7</b> Подготовка рабочего места для приготовления замороженных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 8</b> Приготовление замороженных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p><b>Лабораторная работа 9</b> Оформление, отпуск и презентация замороженных десертов.</p>	<p>2</p>		

<b>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов слож- ного ассорти- мента</b>	<b>Содержание</b>	<b>14/8</b>	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У4.3.01 У4.3.02 У4.3.03 У4.3.04 У4.3.05 У4.3.06 У4.3.07 У4.3.08 У4.3.09 У4.3.10 У4.3.11 У4.3.12 У4.3.13 У4.3.14 У4.3.15 У4.3.16 У4.3.17 У4.3.18 У4.3.19 У4.3.20 У4.3.21 У4.3.22 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.3.03 3 4.3.04 3 4.3.05 3 4.3.06 3 4.3.07 3 4.3.08 3 4.3.09 3 4.3.10 3 4.3.11 3 4.3.12 3 4.3.13 3 4.3.14 3 4.3.15 3 4.3.16 3 4.3.17 3 4.3.18 3 4.3.19 3 4.3.20 3 4.3.21 3 4.3.22
	1. Горячие соусы для десертов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	<b>6</b>		
	2. Горячие десерты: горячее суфле, воздушный пирог, пудинг, шоколадно-фруктовое фондю, <i>кранбл</i> , <i>шарлотки</i> . Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. 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 для отпуска на вынос.			
	3. Горячие десерты сложного ассортимента: фондан, брауни, кекс с глазурью, снежки из шоколада, десерты фламбе, десерты «с обжигом» и т.д.). Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения сложных десертов. Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	4. Дифференцированный зачет.			
	<b>В том числе практические и лабораторные занятия</b>			
<b>Лабораторная работа 10</b> Подготовка рабочего места для приготовления горячих десертов	2			
<b>Лабораторная работа 11</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов	2			
<b>Лабораторная работа 12</b> Подготовка рабочего места для приготовления десертов из шоколада.	2			
<b>Лабораторная работа 13</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов из шоколада.	2			
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>	<b>2</b>			

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>16</b>		
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
<b>Тема 3.1</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ПК 4.4	У 4.4.01 У 4.4.02
	<b>10.Технология приготовления холодных напитков</b> сложного ассортимента Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент : свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 4.4.03 У 4.4.04 У 4.4.05 У 4.4.06 У 4.4.07 У 4.4.08 У 4.4.09 У 4.4.10 У 4.4.11 У 4.4.12 У 4.4.13 У 4.4.14 У 4.4.15 У 4.4.16 У 4.4.17 У 4.4.18 У 4.4.19 У 4.4.20 У 4.4.21 У 4.4.22 У 4.4.23 З 4.4.01 З 4.4.02 З 4.4.03 З 4.4.04 З 4.4.05 З 4.4.06 З 4.4.07 З 4.4.08 З 4.4.09 З 4.4.10 З 4.4.11 З 4.4.12 З 4.4.13 З 4.4.14 З 4.4.15 З 4.4.16 З 4.4.17 З 4.4.18 З 4.4.19
<b>Тема 3.2</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 4.5	У4.5.01 У4.5.02
	<b>1.Горячие напитки сложного ассортимента</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	У4.5.03 У4.5.04 У4.5.05 У4.5.06 У4.5.07 У4.5.08 У4.5.09 У4.5.10

<p><b>напитков сложного ассортимента</b></p>	<p>сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p><b>2. Технология приготовления горячих напитков</b> сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения сложных напитков. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p><b>3. Дифференцированный зачет</b></p>		<p>ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У4.5.11 У4.5.12 У4.5.13 У4.5.14 У4.5.15 У4.5.16 У4.5.17 У4.5.18 У4.5.19 У4.5.20 У4.5.21 У4.5.22 У4.5.23 34.5.01 34.5.02 34.5.03 34.5.04 34.5.5 34.5.06 34.5.07 34.5.08 34.5.09 34.5.10 34.5.11 34.5.12 34.5.13 34.5.14 34.5.15 34.5.16 34.5.17 34.5.18 34.5.19 34.5.20</p>
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных</p>	<p><b>36</b></p>		

категорий потребителей, видов и форм обслуживания; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции			
<p><b>Производственная практика по ПМ. 04</b></p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<b>36</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>168/110</b>		

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:** кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

14. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.

17. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 304 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

20. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.

21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания.**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

— ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

### **3.2.3. Дополнительные источники**