

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	
2. Структура и содержание профессионального модуля	
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля.....	
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль является частью обязательной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, - определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач

	информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	--формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	профессиональной деятельности;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать

	принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями Обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Своевременно оформлять заявку на склад	Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования Правила утилизации отходов Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья,	
--	---	--	--

		продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Правила оформления заявок на склад	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Готовить сладкие соусы Хранить, использовать готовые виды теста Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды Варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине Запекать фрукты Взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки Подготавливать желатин, агар-агар Готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	Смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства Использовать и выпекать различные виды готового теста Определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов Доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверить качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос Порционировать, сервировать и оформить холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционировании Выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов Охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--	--

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закваски, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, пюре, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; пропаривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основу для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	--	--

	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; Проводить качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед выпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владевать профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Получать в соответствии с техническими требованиями, оценкой качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов Организовывать их хранение в соответствии с требованиями приготовления	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков Ведении расчетов с потребителями при

подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства Выбирать, подготавливать ароматические вещества Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами законодательства, особенностями заказа, сезонностью Исполнять региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств Отжимать сок из фруктов, овощей, ягод Смешивать различные соки с другими ингредиентами Проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами Готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки Готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства Готовить лимонады Готовить холодные алкогольные напитки Готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде, подготавливать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить их до вкуса Выбирать, использовать оборудование, промышленный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	Критерии оценки качества основных и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	---	--

	Продукты хорошего качества готовых холодных напитков перед отпуском упаковкой на вынос Порядок сервировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционном разливе Выдерживать температуру подачи холодных напитков Хранить уже приготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Расчитать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске продукции на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	напитков разнообразного ассортимента Правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос Правила, техника общения с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Подготавливать в соответствии с техническими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты Организовать их хранение в соответствии с требованиями по безопасности приготовления горячих напитков Выполнять подготовку ингредиентов для приготовления напитков Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой Оценивать взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами заказа, особенностями заказа, сезонностью Использовать региональные особенности приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента Выполнять применять различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания,	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации	Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи

	видов сырья, его кулинарные свойства Заваривать кофе Варить кофе на плитной посуде и с помощью кофемашины Готовить кофе на песке Обжаривать зерна кофе Варить кофе, горячий шоколад Готовить различные алкогольные напитки Подбирать пряности для напитков Определять степень готовности напитков Доводить до вкуса Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать Соблюдать санитарные правила и нормы при приеме приготовления Проводить качество готовых горячих напитков перед отпуском готовой на вынос Помогать гостям, сервировать и готовить напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Соблюдать выход при порционной записи Выдерживать температуру подачи горячих напитков Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортировки Расширять диапазон, вести расчеты, взаимодействовать при отпуске готовой на вынос Владеть профессиональной терминологией Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе готовых напитков	оборудования, инвентаря инструментов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков Органолептические способы определения готовности Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента Правила расчета с потребителями Базовый словарный запас на иностранном языке Техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

1.3. Обоснование содержания вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ⁹	90	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифзачет МДК 04.02 в форме дифзачет УП 04 текущий контроль ПП 01 дифзачет ПМ 01 (экзамен квалификационный)	10	
Всего	282	

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ¹⁰	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ¹¹	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-07, 09 ПК 4.1-4.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	16	32	16	-	-	-	-
ОК 01-07, 09 ПК 4.1-4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	48	64	48	-	-		

⁹ Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

¹⁰ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

¹¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика	108						108
	Промежуточная аттестация/ консультация	6		6				
	Всего	282	92	102	64	-	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ПК 4.1-4.5 ОК 01-07, 09			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков			
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов.	2	
	Характеристика, последовательность этапов.		
	Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд.	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов, напитков.	2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных	Содержание		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента	2	

и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента		
	Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Практическое занятие № 2 Организация рабочего места по приготовлению десертов и напитков разнообразного ассортимента Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Подбор посуды для презентации холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента Подбор посуды для презентации десертов, напитков разнообразного ассортимента. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с задачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4	
	Практическое занятие № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
	Практическое занятие № 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	
	Практическое занятие № 5 Составление технологических карт по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, напитков.	4	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			ПК 4.2-4.3 ОК 01-07, 09
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).		
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Тема 2.2.	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	ПК 4.2-4.3
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд в том числе, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	
	Содержание	2	

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.		ОК 01-07, 09
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (пропаривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях)		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондо»)		
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, дес		
	ертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток)		
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска (штруделей, блинчиков, яблочек в тесте, фламбированных фруктов, тирамису)		
	Подбор сладких соусов к сладким блюдам.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.		
	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 сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблочек в тесте и т.д.)	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	
	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.		

ПК 4.4-4.5
ОК 01-07, 09

реализации холодных напитков	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков			
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4		ПК 4.4-4.5 ОК 01-07, 09
	Содержание	4		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.			
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.			
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.			
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Практическое занятие 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4		
Дифференцированный зачет		4		
Учебная практика Виды работ		72		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной				

	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых 16. холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 17. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 18. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 19. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
--	---

20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	108

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультации		2
Экзамен квалификационный		6
Всего		282

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.2 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.3. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андросов, В. П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
2. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.4. блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2022
3. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2020
4. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар» в 4 ч. Ч. 1: механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2021
5. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для СПО.- М.: Академия, 2015
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное пособие для профессионального образования. - М.: Академия, 2023
7. Голубев, В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник для НПО. – М. : ИРПО, Академия, 2021
8. Грибков, Ю. Блюда из мяса и птицы. М.: Эксмо, 2022
9. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учебник. – М.: академия, 2020
10. Дубцова, Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие для студентов СПО.- М.: Мастерство, 2020
11. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из без- дрожжевого теста: учебное пособие. – М.: Академия, 2021
12. Здобнов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. - Киев: А.С.К., 2013
13. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
14. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2021

15. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/М.В. Климова. – М.: Дом славянской книги, 2022
16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М.: Академия, 2021
17. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник. – М.: академия, 2021
18. Сопина, Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2020
19. Татарская, Л.Л. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для НПО. – М.: Академия, 2020
20. Трухан, Е.А. Блюда из рыбы. – Минск: Белорусская энциклопедия, 2021
21. Усов, В.В. Русская кухня: блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка: учебное пособие для студентов СПО. – М.: Академия, 2020
22. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2023
23. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для профессионального образования. – М.: Академия, 2021
24. Шатун, Л.Г. Кулинария: учеб. пособие для СПО.- М.: Академия, 2022

3.2.4.. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
8. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических/ лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене; - выполнения задания экзамена /квалификационного модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	
ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность	

	расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры(консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос	
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Текущий контроль: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации -выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности --использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	производственной практикам
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -применять современную научную профессиональную терминологию - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - определять источники достоверной правовой информации -оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию -демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии: «Повар; кондитер » - применять стандарты антикоррупционного поведения	

ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии: «Повар; кондитер » - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 42050279359779253213008452138721925187139459965

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2025 по 26.02.2026