



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Брянский техникум питания и торговли»

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Утверждено
приказом № 218 от 15.06.2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности

43.15.02 Поварское и кондитерское дело

нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерского дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 1565 от 09 декабря 2016г. (ред. от 03.07.2024) и примерной образовательной программы.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Усачева Г.В., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Тищенко Е.В., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Ханеня О. Ю., преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа профессионального модуля реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения образовательной программы:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, а также соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОП.06	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	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - 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; - 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; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
------------------	---

Уметь	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос; - хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 260 часов

Из них на освоение МДК - 134 часов

на практики: учебную – 36 часов и производственную – 72 часа
промежуточная аттестация – 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час.										
			Обучение по МДК, в час.						Практическая подготовка		Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация
			Лекции	лабораторных и практических занятия, часов	курсовых работа (проектов), часов	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	учебная, часов	производственная, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПК 4.1 –4.6 ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 0 9	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34	22	10	0			2					
ПК 4.1 –4.6 ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 0 9	Раздел 2. Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	100	38	40	0	16	4	2					
ПК 4.1 –4.6 ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 0 9	Учебная практика	36							30				6
ПК 4.1 –4.6 ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 0 9	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72								66			6
	Промежуточная аттестация по ПМ	18											18
	Всего:	260	60	50	0	16	4	4	30	66	-	-	30

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Тип занятия	Формирование компетенций
1	2	3	5	7
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		34		
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков		12		ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 4.1-4.6
Тема 1.1.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления . Ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	4	Лекция	
Тема 1.1.2 Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	Модные тенденции в совершенствовании ассортимента, авторские подачи	2	Лекция	
Тема 1.1.3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	Лекция	
Тема 1.1.4 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания	4	Практическое занятие практикум	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		8		ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 4.1-4.6
Тема 1.2.1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Реализация хранения и процессов приготовления десертов	2	Лекция	

Тема 1.2.2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Реализация хранения и процессов приготовления десертов	2	Лекция	ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 4.1-4.6
Тема 1.2.3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	4	Лекция	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		14		
Тема 1.3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	Лекция	
Тема 1.3.2 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	Лекция	
Тема 1.3.3 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, на вынос	2	Лекция	
Тема 1.3.4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	Лекция	
Тема 1.3.5 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	Практическое занятие практикум	
Тема 1.3.6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря	2	Практическое занятие практикум	

Тема 1.3.7 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	Практическое занятие практикум	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (комплексный дифференцированный зачет)	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		100		
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		100		
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		26		ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 4.1-4.6
Тема 2.1.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. .	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	2	Лекция	
Тема 2.1.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания	2	Лекция	
Тема 2.1.3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента Холодные соусы для десертов.	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые	4	Лекция	
Тема 2.1.4 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача..	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2	Лекция	
Тема 2.1.5 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	Лекция	
Тема 2.1.6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента(парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	2	Практическое занятие практикум	
Тема 2.1.7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	2	Практическое занятие практикум	
Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	6	Лабораторная работа	
Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)	4	Лабораторная работа	
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		36		ОК 01-04, ОК 05-07,

Тема 2.2.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.	Требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	Лекция	ОК 09 ПК 4.1-4.6
Тема 2.2.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов .	Способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни	2	Лекция	
Тема 2.2.3 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана и т.д.).	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки для горячих десертов	2	Лекция	
Тема 2.2.4 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос	2	Лекция	
Тема 2.2.5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2	Практическое занятие практикум	
Тема 2.2.6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2	Практическое занятие практикум	
Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	6	Лабораторная работа	
Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»)	6	Лабораторная работа	
Тема 2.2.10 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	Решение производственных задач	2	Консультация	
Тема 2.2.11 Подготовка к лабораторной работе с использованием методической, учебной и справочной литературы, нормативных документов	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.2.12 Подготовка к лабораторной работе с использованием методической, учебной и справочной литературы, нормативных документов	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента	4	Самостоятельная работа	ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 2.1,2.4,2.5
Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	Лабораторная работа	
Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	Лабораторная работа	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		8		
Тема 2.3.1 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.	2	Лекция	

Тема 2.3.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента	Использование техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	Лекция	ПК 2.1,2.4,2.5 ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09
Тема 2.3.3 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента	Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	Лекция	
Тема 2.3.4 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	Лекция	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		28		
Тема 2.4.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	Лекция	
Тема 2.4.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваёживание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	Лекция	
Тема 2.4.3 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	Лекция	
Тема 2.4.4 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	2	Лекция	
Тема 2.4.5 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	Лекция	
Тема 2.4.6 Подготовка к лабораторной работе с использованием методической, учебной и справочной литературы	Подготовка к лабораторной работе с использованием методической, учебной и справочной литературы, нормативных документов	4	Самостоятельная работа	
Тема 2.4.7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4	Практическое занятие практикум	
Тема 2.4.8 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	2	Консультация	
Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	6	Лабораторная работа	
Зачетное занятие		2	Практическое занятие (контрольный урок дифференцирова	

			нный зачет)	
Учебная практика			36	ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 4.1-4.6
Виды работ				
1	Водный инструктаж. Ассортимент и технология приготовления соусов для сложных холодных десертов		6	
2	Ассортимент и технология приготовления сложных десертов из мороженого, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов		6	
3	Ассортимент и технология приготовления сложных десертов муссов, кремов, суфле, бланманже и парфе.		6	
4	Ассортимент и технология Приготовления десертов террина, пая, щербета, тирамису, чизкейка, шоколадно - фруктового фондю и фламбе		6	
5	Ассортимент и технология .Приготовления сложных горячих десертов		6	
Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет			6	
Производственная практика			72	ОК 01-04, ОК 05-07, ОК 09 ПК 4.1-4.6
Виды работ				
1	Инструктаж по техники безопасности. Организация технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента.		6	
2	Организация технологического процесса и приготовление выпечных полуфабрикатов и сладких соусов для холодных десертов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		6	
3	Организация технологического процесса и приготовление десертов из фруктов и ягод, и фруктовых салатов. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
4	Организация технологического процесса и приготовление желеобразных блюд, бланманже, чизкейка и тирамису. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
5	Организация технологического процесса и приготовление замороженных десертов, мороженого и парфе. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
6	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих блюд из фруктов и ягод. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
7	Организация технологического процесса и приготовление сложных запеканок, пудингов, чизкейков и суфле. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
8	Организация технологического процесса и приготовление сложных десертов из ягод, фруктов и шоколада. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
9	Организация технологического процесса и приготовление кексов, десертов из круп. Варианты оформления десертов, подача и требования к качеству.		6	
10	Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных напитков. Подача, варианты оформления напитков и требования к качеству		6	
11	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих напитков. Подача, варианты оформления напитков и требования к качеству.		6	
Промежуточная аттестация по производственной практике - зачет			6	
Промежуточная аттестация			18	
Всего			260	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

-учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»;

- мастерская «Кондитерское дело».

Оборудование учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»:

-рабочие места на 30 студентов;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно - методической документации;

- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской «Кондитерское дело»:

- конвекционная печь;

- планетарный настольный миксер KITCHENAID ARTISAN MINI;

- блендер Bamix Gastro 350 Light Grey;

- миксер (Куттер) Robot Coupe Blixer 3;

- вентилятор на клипсе, весы настольные электронные;

- шкаф холодильный "Капри 0,7 СК" микроволновая печь;

- лампа для карамели;

- пирометр лазерный;

- шкаф шоковой заморозки;

- краскопульт пневматический;

- карамелизатор;

- доска мраморная;

фен строительный MARTELLATO;

- стеллаж 4-х уровневый;

- стол производственный;

- стол с моечной ванной;

- противни для конвекционной печи;

- тележка – шпилька;

- противни для тележки-шпильки;

- подставка под конвекционную печь;

- ванна для растапливания шоколада Martellato;

- столы для краскопульта;

- набор кондитерских насадок;

- компрессор;

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает учебную и производственную практику.

3.2 Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 320 с., [16] с. цв. вкл. - Текст : электронный. // ЭБС «Академия» [сайт]. – URL : <https://academia-moscow.ru/reader/?id=434792>

2. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 196 с.: табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Текст: электронный. // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт].- URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф.образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 304 с., [16] с. цв. вкл. - Текст : электронный. // ЭБС «Академия» [сайт]. – URL: <https://academia-library.ru/reader/?id=416946>

Дополнительная литература

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 376 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037> (12.04.2021). - Режим доступа: по подписке.

2. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. — 604 с. : ил., табл., схем. — Текст : электронный.// ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). - Текст : электронный. // ЭБС BOOK.ru[сайт].— URL:<https://book.ru/book/932123>

Интернет-ресурсы:

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

5. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению 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 предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья; ОП.03 Техническое оснащение организация питания; ОП.08 Охрана труда; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; ОП.04 Организация обслуживания.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающихся и регламентируется Положением об учебной и производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессионального модуля, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
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.	Знания: - 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям. Оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике. Оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях. Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках. Оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике. Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и
	Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции. Навыки: - 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; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе. Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях; – при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; – при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик; – при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества.
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.	Знания: - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов хранения отделочных полуфабрикатов. Умения: - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции. Навыки: - приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов, хранения отделочных полуфабрикатов. выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки холодных десертов сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учётом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - презентация холодных десертов сложного ассортимента с учётом 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.	Знания: - 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента. Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; - оценивать качество и соответствие технологическим требованиям; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции. Навыки: - расчёт себестоимости продукции горячих сложных десертов, составление инструкционных карт приготовления горячих сложных десертов и другие.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Знания: - правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента; - варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента; - правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	обслуживания; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос; - контроль хранения и расхода продуктов; - условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Умения: - правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента; - варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента; - правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков; - выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания; - порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос; - контроль хранения и расхода продуктов; - условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Навыки: - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; - выявление дефектов и определение способов их устранения; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т. д.) требованиям заказа; - презентация холодных напитков сложного ассортимента с учётом 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	Знания: - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих напитков сложного ассортимента. -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков сложного ассортимента. -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Умения: -рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков сложного ассортимента. -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления горячих напитков сложного ассортимента. -выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента специи, пряности, с учётом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами. Навыки: - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; —приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - хранения, отпуска, упаковки на вынос разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
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.	Знания: - 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; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков Умение: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции. Навыки: - проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием, составление акта проработки; - 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; - оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной; - выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. Умения: - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Знания: - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. Умения: - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Знания: - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. Умения: - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Знания: - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: - 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 на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Умения: - описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. Умения: - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Знания: - 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.	

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия (навыки)	Методы оценки
	Умения: - 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	