

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

2026

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ...</i>	4
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	16
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	16
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	16
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
3. Условия реализации профессионального модуля.....	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	18
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

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, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи,	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	

	составлять план действия, реализовывать составленный план		
ПК.4.1	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 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила	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 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	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

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	документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки 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,
---	--

	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	условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад	
ПК.4.2	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	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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,	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 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких
--	--

	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 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 проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь	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	
--	---	--	--

	в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК.4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка 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 закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов	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 хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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; 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; Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты,	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; 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	
--	--	--	--

	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 горячих сладких блюд, десертов		
ПК.4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать,	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать 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 готовить морс, 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	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	
--	--	--	--

	владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	готовых холодных 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	
ПК.4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	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 оборудования, инвентаря	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств заваривать чай варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины варить какао, горячий шоколад готовить горячие алкогольные напитки подготавливать пряности для напитков доводить их до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь	инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника 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,	
--	--	---	--

	в выборе горячих напитков	ориентированная на потребителя	
--	---------------------------	--------------------------------	--

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	170	122
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	73	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	6	0
Всего	393	266

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	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	108	48	108	72		36		
ОК 01. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	135	74	135	98		37		

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

ПК 4.5.									
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Учебная практика	72	72					72	
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	393	266		170	0	73	72	72

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Кондитерское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

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

3. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

4. Оганесянц Л. А. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167187>

3.2.2. Дополнительные источники

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01. ПК.4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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);	Контрольные работы, расчеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 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, заказу; — 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 отпуска на вынос	
---	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу 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

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
ПК4.1-ПК-4.6;	ПО 1	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 1.1	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
	У 1.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	З 1.1	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 1.2	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
	ПО2	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	У 1.1	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
	У 1.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	З 1.1	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 1.2	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
	ПО 3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 3.1	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	З 3.1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПО 4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 4.1	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У 4.2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	З 4.1	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	З 4.2	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
	ПО 5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
	У 5.1	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
	З 5.1	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
	ПО 6	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции
	У 6.1	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	ПО 7	контроле хранения и расхода продуктов
	У 7.1	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
ОК 01.- 11	У 1.1	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

У 1.2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
У 1.3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
У 1.4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
У 1.5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
У 1.6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
У 1.7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
З 1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
З 1.2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
З 1.3	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
З 1.4	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
З 1.5	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
З 1.6	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков
З 1.7	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
З 1.8	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы,

Программа создана в цифровом конструкторе

профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка выставляется по результатам экзамена.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4 Примерные оценочные средства для проведения текущей аттестации по модулю

Текущий контроль ПМ состоит из текущего контроля МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (ФОС МДК) и текущего контроля практики (ФОС учебной и производственной практики).

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

5. Примерные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по модулю

Промежуточная аттестация включает зачеты по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (ФОС МДК) и текущего контроля практики (ФОС учебной и производственной практики).

экзамен по модулю (ФОС ПМ.04.ЭК Экзамен по модулю)