

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского
филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____

«_____» _____ 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**



г. Судак, 2025

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 среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Кононенко В.А.. – мастер высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2025 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «Общепит»
Директор
_____ И.М. Андреенков

«__» _____ 2025 г.
МП

©) Кононенко Валентина Алексеевна – автор – составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	7
3 Условия реализации профессионального модуля	18
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	21

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	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;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации с учётом 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 эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

1.1.4. Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в

	социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 416

в том числе в форме практической подготовки – 216 часов

Из них на освоение МДК – 194 часов

в том числе практики

учебная – 36 часов,

производственная – 180 часов.

Квалификационный экзамен – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных /общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практика	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Курсовой проект		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК9	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	96	48	96	48	-	-	-		
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК01-ОК9	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	98	40	98	50	-	8	-		
	Промежуточная аттестация						8			
	Учебная практика	36							36	
	Производственная практика	180								180
	Квалификационный экзамен						6			
	Всего:	416	88	194	98	-	6		36	180

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			48/48
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			48/48
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание		8
	1.Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей	О.2 с. 7-12	1
	2. Общие требования к качеству холодных и горячих сладких	О.2 с. 12-15	1

	блюд, десертов, напитков. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	O.3 с.61	
	3. Общие требования к качеству холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	O.2 с. 12-15 O.3 с.61	1
	4. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков	O.3 с.62-66	1
	5.Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	O.3 с. 67-70	1
	6.Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)	O.2 с. 15-20	1
	7. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)	O.2 с. 15-20	1
	8. Особенности подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом различных видов, форм и методов обслуживания, основные понятия. Правила сервировки с учетом различных мероприятий	O.2 с. 20-29 O.2 с. 29-31	1
	1		88
	9.Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод	O.3 с. 71-77	1
	10.Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод	O.3 с. 77-81	1
	11.Алгоритм действий повара при выполнении вакуумирования	O.3 с. 79-80	1
	12.Процесс подготовки плодов и ягод к замораживанию	O.3 с. 80-81	1
	13.Организация и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных плодов и ягод	O.3 с. 81-82	1
	14.Организация и техническое оснащение технологического процесса подготовки свежемороженных плодов и ягод, сушеных плодов и ягод	O.3 с. 83	1
	15.Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для	O.3 с. 83-85	1

приготовления сладких блюд и напитков		
16.Организация работы и техническое оснащение технологического процесса по приготовлению холодных сладких блюд и холодных напитков разнообразного ассортимента	О.3 с.85-92	1
17.Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов по приготовлению десертов разнообразного ассортимента	О.3 с.85-93	1
18. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов по приготовлению десертов разнообразного ассортимента	О.3 с.85-93	1
19.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей	О.3 с.93-94	1
20. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей	О.3 с.93-94	1
21.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	О.3 с.95-99	1
22.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	О.3 с.95-99	1
23.Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе	О.3 с.99-100	1
24.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О.3 с.100	1
25. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд. Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и	О.3 с.100	1

безопасного использования, правила ухода за ними		
26.Механическое оборудование. Универсальная кухонная машина. Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер). Соковыжималка. Миксер. Блендер. Куттер. Аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов – Пакоджет. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с. 101-105	1
27. Механическое оборудование. Универсальная кухонная машина. Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер). Соковыжималка. Миксер. Блендер. Куттер. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с. 101-105	1
28. Механическое оборудование. Универсальная кухонная машина. Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер). Соковыжималка.	О.3 с. 101-105	1
29. Холодильное оборудование. Шкаф шоковой заморозки. Льдогенератор. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с.118-120	1
30.Холодильное оборудование. Фризер. Гранитор. Принцип действия. Правила безопасной эксплуатации	О.3 с.118-120	1
31. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления горячих сладких блюд	О.3 с.124-125	1
32. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления горячих сладких блюд	О.3 с.124-125	1
33. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	О.3 с.125-127	1
34. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков	О.3 с.125-127	1
36. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов, жаренных в тесте	О.3 с.132-134	1
37. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки	О.3 с.134-137	1
38. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки	О.3 с.134-137	1

39. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков. Организация и техническое оснащение рабочего места для термостатирования сладких блюд		
40. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных холодных напитков	О.3 с.137-138	1
41. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	О.3 с.138-141	1
42. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Пароконвектомат. Аппарат для выпечки блинчиков.	О.3 с.142-145	1
43. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Кофе-ростер. Кофеварки	О.3 с.142-145	1
44..Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос		1
45. Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд.		1
46. Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления холодных сладких блюд		1
47.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		1
48. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску		1
В том числе практических занятий и лабораторных работ		48
Практическое занятие.№1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	М.У. пр.з. №1	6
Практическое занятие №2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков	М.У. пр.з. №2	6
Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического	М.У. пр.з. №3	6

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд			
Практическое занятие №4 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд		М.У. пр.з. №4	6
Практическое занятие №5 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов		М.У. пр.з. №5	6
Практическое занятие №6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента		М.У. пр.з. №6	6
Практическое занятие №7 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд		М.У. пр.з. №7	6
Практическое занятие №8 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд		М.У. пр.з. №8	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			98
МДК 04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			40/50
6Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		30/18
	1.Классификация и ассортимент сладких блюд, десертов. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка свежих плодов и ягод	О.3 с.155-159	1
	2.Особенности обработки и способы нарезки некоторых свежих плодов и ягод. Подготовка консервированных, свежемороженных, сушеных плодов и ягод	О.3 с.159-162	1
	3.Подготовка желирующих веществ; сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов; шоколада	О.3 с.162-165	1

	4.Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод; компоты и фрукты в сиропе	О.3 с.165-187	1
	5.Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд кисели, желе, мусс.	О.3 с. 187-216	1
	6. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких панакота, самбук, кремы, сливки взбитые, сабайон.	О.3 с. 187-216	1
	7. Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд мороженое, сорбет	О.3 с. 187-216	1
	8. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, десертов	О.3 с. 283	1
	9.Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, десертов	О.3 с. 283	1
	10.Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, десертов. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	О.3 с. 286-294 О.2 с.20-31	1
	11.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	О.3 с.100 Д. 10 с. 41-42 О.2 с.15-20	1
	12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	О.3 с.100 Д. 10 с. 41-42 О.2 с.15-20	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18
	Практическое занятие №9 Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд	М.У. пр.з.№9	6
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	М.У. л.р. №1	6
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд	М.У. л.р. №2	6

	(авторских, брендовых, региональных)		
Тема 2.2.	Содержание		31/18
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	13.Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов	О.2 с.220-223	1
	14.Современные направления в приготовлении горячих десертов: су-вид, в вакууме, в термомиксере, с элементами шоу-подачи	О.2 с.224	1
	15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд, десертов	О.2 с.225-230	1
	16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд, десертов	О.2 с.225-230	1
	17.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: суфле, пудинги, блинчики	О.3 с.220-232	1
	18.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: суфле, пудинги, блинчики	О.3 с.220-232	1
	19.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: тирамису, чизкейк	О.3 с.220-232	1
	20. Рецептутры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов: тирамису, чизкейк	О.3 с.220-232	1
	21.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов из яблок	О.3 с.232-237	1
	22.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – региональных. Простые элементы оформления десертов, сладких блюд	О.3 с.220-232	1
	23.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – региональных. Простые элементы оформления десертов, сладких блюд	О.3 с.294 О.2 с.20-31	1
	24. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос	О.3 с.294 О.2 с.20-31	1
	25.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учётом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18
	Практическое занятие №10 Расчёт количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	М.У. пр.з. №10	6

	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.	М.У. л.р. №3	6
	Практическое занятие №10 Расчет количества сырья для приготовления региональных горячих сладких блюд	М.У. пр.з. №11	2
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация региональных горячих десертов. Оценка качества готовой продукции.	М.У. л.р. №4	4
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание		13/6
	26.Классификация, ассортимент холодных напитков	О.3 с.242-243	1
	27.Приготовление холодных напитков. Молоко и молочные продукты	О.3 с.243-244	1
	28.Приготовление холодных напитков. Фруктово-ягодные напитки: фреш, лимонад, смузи, коктейль, квас, крушон. Напитки на основе чая и кофе с мороженым: глясе, айс-крим	О.3 с.244-260	1
	29. Приготовление холодных напитков. Фруктово-ягодные напитки: фреш, лимонад, смузи, коктейль, квас, крушон. Напитки на основе чая и кофе с мороженым: глясе, айс-крим	О.3 с.244-260	1
	30. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Выбор посуды для отпуска холодных напитков	О.2 с.20-31	1
	31. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Выбор посуды для отпуска холодных напитков	О.2 с.20-31	1
	32..Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос	О.3 с.294	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическое занятие №12 Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	М.У. пр.з. №12	2
	Лабораторная работа №5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	М.У. л.р. №6	4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание		16/8
	33.Классификация, ассортимент горячих напитков разнообразного ассортимента Приготовление горячих напитков. Приготовление чая	О.3 с.242-243	1
	34.Приготовление горячих напитков. Приготовление кофе по-восточному, в джезве (турке), кофе в френч-прессе, кофе в автоматических кофемашинах	О.3 с.267-268	1

	эспрессо, кофе в наплитной посуде, в кофеварке (гейзерного или капельного вида)		
	35.Приготовление горячих напитков. Приготовление кофе по-восточному, в джезве (турке), кофе в френч-прессе, кофе в автоматических кофемашинах эспрессо, кофе в наплитной посуде, в кофеварке (гейзерного или капельного вида)	О.3 с.267-268	1
	36.Приготовление горячих напитков. Какао и шоколад	О.3 с.275-278	1
	37.Согревающие напитки: сбитень, глинтвейн, пунш, грог	О.3 с.278-281	1
	38. Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила оформления и отпуска горячих напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	О.3 с.296	1
	39.Выбор посуды для отпуска, способы подачи. Правила оформления и отпуска горячих напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	О.3 с.296	1
	40.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	Практическое занятие №11 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	М.У. пр.з. №13	4
	Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	М.У. л.р. №7	4
Промежуточная аттестация в виде комплексного экзамена			8
Учебная практика по ПМ 04. Виды работ: Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с			36

учетом их сочетаемости с основным продуктом 4.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 8.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 9.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ 04. Виды работ: 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		180

6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче.		
9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Квалификационный экзамен		6
ВСЕГО		416

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наличие учебных кабинетов: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства;**

лабораторий: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:

Технические средства обучения:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники:

Учебники:

- 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2020.-400 с.
- 2.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и процессов реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
- 3.Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва: ИЦ «Академия», 2020-304 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

- 1.Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда ОИЦ «Академия» 2013
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.
- 4.Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.
- 5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-192 с.
- 6.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-240 с.
- 7.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2015-160 с.

8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип – Москва: ИЦ «Академия», 2013. - 336с.
9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-256 с.
10. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков. Учебное пособие для начального профессионального образования, Ростов н/Д: Феникс, 2018-157с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, Москва: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.
12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. Москва: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.
13. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.
4. <http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	на вынос, складирования); – 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	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	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;	

подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	– 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: – соответствии 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	
--	---	--

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя