

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

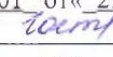

_____/Гребнева Е.В./
« 29 » августа 2019 г. /
_____/_____/ 201 ____ г. /
_____/_____/ 201 ____ г. /
_____/_____/ 201 ____ г. /
_____/_____/ 201 ____ г. /

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании примерной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н.

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания

Протокол № 01 от « 28 » августа 2019 г.
Председатель комиссии  /Горбатова Г.В./
Протокол № ____ от « ____ » 201 ____ г.
Председатель комиссии ____ /_____/
Протокол № ____ от « ____ » 201 ____ г.
Председатель комиссии ____ /_____/
Протокол № ____ от « ____ » 201 ____ г.
Председатель комиссии ____ /_____/

СОГЛАСОВАНО с Методическим советом ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»

Протокол № 01 от « 29 » августа 2019 г.
Председатель  /Гостева И. Ю./
Протокол № ____ от « ____ » 201 ____ г.
Председатель ____ /_____/
Протокол № ____ от « ____ » 201 ____ г.
Председатель ____ /_____/
Протокол № ____ от « ____ » 201 ____ г.
Председатель ____ /_____/

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Рецензенты:
Внутренний

Гостева И.Ю., зам. по УПР, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внешний



ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК):

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ОВД 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

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен: **Иметь**

практический опыт в:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

Рационально организовывать, проводить текущую 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, назначения, 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 подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки – 428 часов, в том числе:
включая:

обязательной учебной нагрузки во взаимодействии с преподавателем – 140 часов;

самостоятельной работы студента – 36 часов;

учебной практики- 108 часов;

производственной практики – 144 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся основным видом деятельности (ОВД) **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих 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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов			Самостоятельная работа студентов		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1. – 4.5.	Раздел 1. МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	130	104	72		26				
ПК 4.1. – 4.5.	Раздел 2. МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	46	36	24		10				
ПК 4.1. – 4.5.	Учебная практика	108						108		
	Производственная практика, часов	144								144
	Всего:	428	140	96		36		108		144

3.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		130		
МДК.04.02 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		46		
Тема 1.1. Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание	14	1-2	
	1	Классификация сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	2	Процесс подготовки основного сырья ,продуктов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила СанПиНа и ХАССП.	2	
	3	Нормативно-техническая документация на сырьё и продукты для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.. Маркировка.	2	
	4	Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте.	2	
	5	Требования к качеству основного сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	6	Требования к качеству сырья, продуктов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	7	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения.	2	
	Практические занятия		30	2-3
	1	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	2	Документальное оформление приема продуктов.	2	
	3	Определение соответствия качества фруктов и ягод согласно стандартам, ТУ.	2	2
	4	Решение задач на определение % отходов при обработке фруктов и ягод.	2	
	5	Определение соответствия качества молока, согласно стандартам, ТУ.	2	
6	Определение соответствия качества творога, творожных сыров согласно	2		

		стандартам, ТУ.		
	7	Определение соответствия качества яиц и яичных продуктов согласно стандартам, ТУ.	2	
	8	Определение соответствия качества желатина, агара, крахмала, согласно стандартам, ТУ.	2	
	9	Определение концентрации сиропов.	2	
	10	Определение соответствия качества масла сливочного, пищевых жиров согласно стандартам, ТУ.	2	
	11	Определение соответствия качества сахара согласно стандартам, ТУ.	2	
	12	Определение соответствия качества чая, чайных напитков согласно стандартам, ТУ.	2	
	13	Определение соответствия качества какао согласно стандартам, ТУ.	2	
	14	Определение соответствия качества кофе и кофейных напитков согласно стандартам, ТУ.	2	
	15	Определение соответствия качества сливок напитков согласно стандартам, ТУ.	2	
Тема 1. 2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание		12	2
	8	Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд и десертов на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структуры и с беспеховой структурой.	2	
	9	Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов и напитков на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с беспеховой структурой.	2	
	10	Организация технологического процесса кулинарной обработки основного сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	11	Организация технологического процесса кулинарной обработки дополнительного сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	
	12	Организация технологического процесса кулинарной обработки молока и молочных продуктов домашней птицы и дичи для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	
	13	Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Практические занятия		8	2-3
	16	Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структуры .	2	
	17	Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара на предприятиях (в организациях) без цеховой структуры .	2	
18	Составление схем процесса кулинарной обработки фруктов, плодов и ягод.	2		
19	Решение задач на определение % отходов при обработке свежих плодов,	2		

		фруктов.		
Тема 1. 3. Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание		6	2
	14	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья		
	15	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	Практические занятия		34	2-3
	20	Составить алгоритм эксплуатации взбивальной машины МВ-35	2	
	21	Составить алгоритм эксплуатации взбивальной машины МВ-6	2	
	22	Составить алгоритм эксплуатации планетарных миксеров	2	
	23	Составить алгоритм эксплуатации блендеров	2	
	24	Составить алгоритм эксплуатации пароконвектомата SE-UCRU 1012	2	
	25	Составить алгоритм эксплуатации пароконвектомата ПКА6-1/1П	2	
	26	Составить алгоритм эксплуатации машин для нарезки, слайсер	2	
	27	Составить алгоритм эксплуатации кофеварки КВЭ-7	2	
	28	Составить алгоритм эксплуатации МДП11-1 механизмов для дробления мака, орехов.	2	
	29	Составить алгоритм эксплуатации МИК -60 для размола кофе.	2	
	30	Составить алгоритм эксплуатации конвекционных плит	2	
	31	Составить алгоритм эксплуатации водогрейного оборудования.	2	
	32	Составить алгоритм эксплуатации мороженицы Абат -3	2	
	33	Составить алгоритм эксплуатации универсального привода с насадками	2	
	34	Составить алгоритм эксплуатации сювида	2	
	35	Составить алгоритм эксплуатации холодильного оборудования	2	
36	Составить алгоритм эксплуатации холодильного оборудования	2		
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля – зачет (с оценкой)		2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.			26	3
1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				
2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
3) Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.				
4) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.				

5) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.				
6) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.				
7) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1: Презентация на тему: «Классификация плодов и ягод» Презентация на тему: «Классификация молока и молочных продуктов» Презентация на тему: «Эмульгаторы и загустители» Презентация на тему: « Желирующие вещества» Презентация на тему: « Натуральные и искусственные ароматизаторы»				
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	46			
Тема 2.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации сладких блюд и десертов	Содержание	6	2	
	1 Организация и процессы приготовления, приготовления фруктовых и ягодных десертов; мороженого; кремов.	2		
	2 Организация и процессы приготовления сладких мучных блюд.	2		
	3 Организация и процессы приготовления компотов; железированных блюд	2		
	Практические занятия	12	2-3	
	1 Составление технологических карт приготовления фруктовых и ягодных десертов.	2		
	2 Составление технологических карт приготовления компотов, киселей.	2		
	3 Составление технологических карт приготовления десертов со сливками, с мороженым.	2		
	4 Составление технологических карт приготовления желе, муссов, самбуков.	2		
	5 Составление технологических карт приготовления самбуков.	2		
	6 Составление технологических карт приготовления сладких мучных блюд.	2		
	Тема 2.2. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков	Содержание	6	2
		4 Организация и процессы приготовления чая и чайных напитков.	2	
5 .Организация и процессы приготовления кофе и кофейных напитков, какао.		2		
6 Организация и процессы приготовления холодных напитков.		2		
Практические занятия		12	2-3	
7 Составление технологических карт приготовления чая		2		
8 Составление технологических карт приготовления чайных напитков.		2		
9 Составление технологических карт приготовления кофе.		2		
10 Составление технологических карт приготовления кофейных напитков.		2		
11 Составление технологических карт приготовления какао напитков.		2		
12 Составление технологических карт приготовления шоколада.		2		
Промежуточная аттестация в форме итогового контроля - экзамен				
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.	10	3		
1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).				

<p>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3) Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>4) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видов сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2: Презентация на тему: «Холодные десерты» Презентация на тему: «Горячие напитки» Презентация на тему: «Холодные напитки» Презентация на тему: «Самбуки»</p>		
<p>Учебная практика ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента <i>Виды работ:</i></p>	108	2-3
Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП.	6	
Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд	6	
Отработка практических умений приготовления десертов	6	
Отработка практических умений приготовления десертов	6	
Отработка практических умений приготовления десертов	6	
Отработка практических умений приготовления десертов	6	
Отработка практических умений приготовления горячих напитков	6	
Отработка практических умений приготовления горячих напитков	6	
Отработка практических умений приготовления горячих напитков	6	
Отработка практических умений приготовления холодных напитков	6	
Отработка практических умений приготовления холодных напитков	4	
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)</i>	2	
<p>Производственная практика ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	144	3

<i>Виды работ:</i>		
1. Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП	6	
2.Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд из фруктов	6	
3..Отработка практических навыков приготовления киселей	6	
4.Отработка практических навыков приготовления желе.	6	
5.Отработка практических навыков приготовления муссов.	6	
6..Отработка практических навыков приготовления самбуков	6	
7..Отработка практических навыков приготовления суфле	6	
8.Отработка практических навыков приготовления пудингов	6	
9.Отработка практических навыков приготовления шарлоток	6	
10.Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд с сыром	6	
11.Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд с творогом	6	
12.Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд	6	
13.Отработка практических навыков приготовления кремов	6	
14.Отработка практических навыков приготовления десертов с мороженым	6	
15.Отработка практических навыков приготовления десертов на сливках	6	
16.Отработка практических навыков приготовления десертов фруктово-ягодных	6	
17.Отработка практических навыков приготовления чая и чайных напитков	6	
18.Отработка практических навыков приготовления кофе и кофейных напитков	6	
19.Отработка практических навыков приготовления какао, шоколада.	6	
20.Отработка практических навыков приготовления горячих фруктовых напитков	6	
21.Отработка практических навыков приготовления холодных напитков с молоком	6	
22.Отработка практических навыков приготовления квасов	6	
23.Отработка практических навыков приготовления холодных напитков фруктово-ягодных	6	
24.Отработка практических навыков приготовления айскримов	4	
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)</i>	2	
Всего	428	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатория «Учебная кухня ресторана», лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Столы производственные

Стеллажи передвижные

Моечная ванна трех секционная,

Сушилка для посуды.

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Кофемашина Philips SAECORI 9755

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Тепловое оборудование:

Плиты электрические 4-комфорочные Abat

Фритюрница TefalFF1024

Шкаф жарочный ШЖЭ-2

Шкаф пекарный ШПЭ-2

Микроволновая печь,

Плита индукционная (односекционная)- 5

Плита индукционная (четырёхсекционная)- 1

Пароконвектомат – 1

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно – пекарный,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,
Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,
Сковороды, гриль-сковорода,
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,
Миски нержавеющей сталь, сито,
Лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. – М: Издательский центр «Академия», 2018– 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2018. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2017. – 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2017 – 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2017.- 416с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2017г. №610н
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11–е изд.) – М: Издательский центр «Академия», 2016 – 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 347с.

5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 480с.
6. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2016 – 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие – М: Издательский центр «Академия», 2017 – 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд)), учебник/– М: Издательский центр «Академия», 2017– 394с.

Электронные ресурсы

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<https://base.garant.ru/4178234/>
<https://base.garant.ru/12125153/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – 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 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное 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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.</p>	