# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Новобурасский филиал

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области

«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии естественнонаучного профиля

43.01.09. «Повар, кондитер»

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

**2022 г**

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** |
| зам. зав. по УМР | |
| ГАПОУ СО БТА |
|  |
|  |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шалакова О.В | |
| « » 202 г. | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г. | |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ 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

* федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | | и примерной основной образовательной программы среднего | | | | | |  |
|  |  | | профессионального образования (ПООП СПО) программы | | | | | |  |
|  |  | | подготовки квалифицированных рабочих, служащих по | | | | | |  |
|  |  | | профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в | | | | | |  |
|  |  | | государственном | | реестре | | примерных | основных |  |
|  |  | | образовательных программ под номером 43.01.09-1703331 31 | | | | | |  |
|  |  | | марта 2017г. | |  | |  |  |  |
|  |  | |  | |  | |  |  |  |
| **Рассмотрено** на заседании | | | | **ОДОБРЕНО** методическим советом | | | | | | |  |
| методической комиссии специальных | | | | ГАПОУ СО БТА | | | | | | |  |
| дисциплин | |  | | Протокол № 1, от « » 202 г. | | | | | | | |
|  | |  | | Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_ Шалакова О.В / | | | | | | | |
| Председатель комиссии | |  | | | |  | | | | | | |
| /\_\_\_\_\_\_\_/Суслова Г.В./ | | | | | |  | | | | | | |
| Протокол № 1, от « » 202 г. | | | | | |  | | | | | | |
| Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | | | | | |  | | | | | | |
| Составитель(и) (автор): Федорина Н. В.– мастер производственного обучения | | | | | | | | |  |
|  | Леонард Н.Р – мастер производственного обучения  Пастухова О.А. - . – мастер производственного обучения | | | | | | |  |  |
|  |  | | | |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |
|  |  | | | | | | | |  |
|  | |  | |  | |  |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**
5. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 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 является частью основной

образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

* результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

*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 | Содействоватьсохранениюокружающейсреды,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 |
|  | Профессиональные компетенции: |
|  |  |
| 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 |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 13** |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурно –исторического развития потенциала области | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере обслуживания в общественном питании с учетом специфики области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере обслуживания в общественном питании | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Практический опыт*** | 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 | | | | |  |  |
| ***Умения*** | 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 |  |  |  |  |  |  |
| ***Знания*** | 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 | | | | | | |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 276 ч.

Из них на освоение МДК – 102ч.

на практики учебную 72 и производственную – 72 ч.

экзамен по модулю 12 ч

.

1. **СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**
2. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | Объем образовательной программы, час | | | |  |  |
| Коды |  | Объем | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | |  |  |
|  | Обучение по МДК, час. | |  | Практики | |  |  |
| профес- |  | образова- |  |  |  |
| Наименования разделов |  | в т.ч. |  |  |  |  |  |
| сиональ-ных | тельной |  |  |  | производственная | Самостоятель |  |
| профессионального модуля |  |  |  |  |  |
|  | лабораторные |  |  |
| общих | программы | всего, | учебная |  |  | 1 |  |
|  | работы и |  | ная работа |  |
| компетенций |  | , час. | часов |  |  | часов |  |  |
|  | практические |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | занятия, часов |  |  |  |  |  |
| ПК 4.1-4.6 | **МДК 04.01.** Организация |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 | приготовления, подготовки к |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  | реализации горячих и холодных | 36 | 30 | 16 |  |  | - |  |
| ЛР13-ЛР24 |  |  |  |  |
|  | сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.2.-4.5 | **МДК 04.02.** Процессы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 | приготовления, подготовки к |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | реализации горячих и холодных | 84 | 72 | 34 |  |  |  | 12 |  |
| |  | | --- | | ЛР13-ЛР24 | |  | | сладких блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 41-4.6  ЛР13-ЛР24 | Учебная практика | 72 |  | - | 72 |  |  |  |  |
| ПК 41-4.6   |  | | --- | | ЛР13-ЛР24 | |  | | Производственная практика | 72 |  |  |  |  | 72 |  |  |
|  | **Всего:** | **264** | **102** | **50** |  | **144** | | **18** |  |
|  | **Экзамен по модулю** | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого:** | **276** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | *\* |  |  |  |  |  |  |  |  |

***2.2. Тематический план и содержание 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**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и*** |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***тем профессионального*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная*** | | | | | ***Объем в*** | | |  |
| ***модуля (ПМ),*** |  |
|  |  |  | ***работа обучающихся*** |  |  | | ***часах*** |  |
| ***междисциплинарных*** |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |
| ***курсов (МДК)*** |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| ***1*** |  |  |  | ***2*** |  |  | | ***3*** |  |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,напитков** | | | | | |  | |  |  |
| **сложного ассортимента** |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| ***МДК. 04.01*** Организация процессов приготовления,подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,напитков | | | | | |  | | ***36*** |  |
| сложного ассортимента |  |  |  |  |  |  | |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |  |  | |  |  |
| ***Тема 1.1.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  | | 30 |  |
| *Характеристика* |  | 1. Технологический цикл | приготовления холодных и горячих сладких блюд | | десертов, напитков |  | |  |  |
| *процессов приготовления,* |  |  | |  |  |
|  | разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | | |  |  | |  |  |
| *подготовки к реализации и* |  |  |  | |  |  |
|  | 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с | | | |  | |  |  |
| *хранению холодных и* |  | ***8*** | |  |  |
| *горячих десертов,* |  | учетом ассортимента продукции. | |  |  |  | |  |  |
| *напитков* | 3. | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, | | | |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | десертов, напитков. |  |  |  |  | |  |  |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** | |  |  |  |  | |  |  |
| *Организация и техническое* | 1. | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, | | | |  | |  |  |
| *оснащение работ по* |  | десертов, напитков разнообразного | | ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования | |  | |  |  |
| *приготовлению, хранению,* |  |  | |  |  |
|  | и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, | | | посуды, правила их |  | |  |  |
| *подготовке к реализации* |  |  | |  |  |
|  | подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | | |  |  | |  |  |
| *холодных и горячих* |  |  |  | |  |  |
| 2. | Организация хранения, | отпуска | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с | | ***6*** | |  |  |
| *десертов, напитков* |  |  |
|  |  | раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | | |  |  | |  |  |
|  |  | | | | |  | |  |  |
|  | 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и | | | | |  | |  |  |
|  |  | горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и | | | |  | |  |  |
|  |  | подготовки к реализации |  |  |  |  | |  |  |
|  |  | | |  |  |  | |  |  |
|  | ***В том числе практических занятий*** | | |  |  |  | | ***16*** |  |
|  | ***Практическое занятие 1-2.*** | |  |  |  |  | | ***8*** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ***1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов. | | |  |  |
|  |  | 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | |  |  |  |
|  |  | ***Практическое занятие 3-4.*** | |  |  |  |
|  |  |  | 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного | |  |  |
|  |  |  | инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, | |  |  |
|  |  |  | напитков разнообразного ассортимента. |  | ***8*** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | 4. | Тренинг по отработке практических умений по безопасной | эксплуатации технологического |  |  |
|  |  |  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе | |  |  |
|  |  |  | приготовления холодных и горячих дсладких блюд, напитков |  |  |  |
|  | |  | |  |  |  |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1*** | | | |  |  |  |
| 1. | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | | | |  |  |
| преподавателем). | |  |  |  |  |  |
| 2. | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | |  |  |  |
| 3. | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной | | | |  |  |
| и справочной литературы, нормативных документов. | | | |  | ***6*** |  |
| 4. | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | | |  |
|  |  |
| традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | | |  |  |  |
| 5. | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | | | |  |  |
| инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | |  |  |  |
| 6. | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | | |  |  |  |
| 7. | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |  |  |  |
| 8. | Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |  |  |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | | | |  |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного** | | | | | ***72*** |  |
| **ассортимента** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ***Тема 2.1.*** | | ***Содержание*** | |  | **24** |  |
| *Приготовление,* | | 1. | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, | |  |  |
| *подготовка к реализации* | | десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные | | |  |  |
| *холодных сладких блюд,* | | характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | | Актуальные направления в |  |  |
| *десертов разнообразного* | | приготовлении холодных сладких блюд. | |  | ***14*** |  |
| *ассортимента* | | 2. | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких | |  |  |
|  |  | блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с | | |  |  |
|  |  | добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, | | |  |  |
|  |  | взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, | | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). | |  |  |
|  | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |  |  |
|  | 3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и | |  |  |
|  | ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), | |  |  |
|  | мороженого. | |  |  |
|  | 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор | |  |  |
|  | посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | |  |  |
|  | 5. | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. |  |  |
|  | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа | |  |  |
|  | обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная | |  |  |
|  | упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода | |  |  |
|  | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов | |  |  |
|  | (ХАССП). | |  |  |
|  | ***В том числе практических занятий*** | | ***10*** |  |
|  | ***Практическое занятие 1.*** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества традиционных | |  |  |
|  | желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий | | ***6*** |  |
|  | безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | |  |  |
|  | ***Практическое занятие 2.*** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества холодных сладких блюд | |  |  |
|  | авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации | | ***4*** |  |
|  | необходимого технологического оборудования. | |  |  |
| ***Тема 2.2.*** | ***Содержание*** | | **24** |  |
| *Приготовление,* | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, | |  |  |
| *подготовка к реализации* | десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные | |  |  |
| *горячих сладких блюд,* | характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в | |  |  |
| *десертов* | приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | |  |  |
|  | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд | |  |  |
|  | (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, | |  |  |
|  | взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в | | ***12*** |  |
|  | жидкое «фондю», порционирование.). | |  |
|  |  |  |
|  | 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, | |  |  |
|  | в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, | |  |  |
|  | яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, | |  |  |
|  | способы подачи соусов к сладким блюдам. | |  |  |
|  | 4. | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор |  |  |
|  | посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа | |  |  |
|  | обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и | |  |  |
|  |  | расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых | |  |  |
|  |  | продуктов (ХАССП). | |  |  |
|  |  | ***В том числе практических занятий*** | | ***12*** |  |
|  |  | ***Практическое занятие 5.*** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | | ***2*** |  |
|  |  | ***Практическое занятие 3..*** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд | | ***6*** |  |
|  |  | традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) | |  |
|  |  |  |  |
|  |  | ***Практическое занятие 4..*** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. | | ***4*** |  |
|  |  | региональных. Оценка качества готовой продукции. | |  |
|  | |  | |  |  |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2*** | | | |  |  |
| ***1.*** | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным | | |  |  |
| преподавателем). | |  |  |  |  |
| ***2.*** | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | |  |  |
| ***3.*** | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной | | |  |  |
| и справочной литературы, нормативных документов. | | | |  |  |
| ***4.*** | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки | | | ***6*** |  |
| традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | | |  |  |
| ***5.*** | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, | | |  |  |
| инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | | |  |  |
| ***6.*** | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР | | |  |  |
| ***7.*** | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | | |  |  |
| 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | | |  |  |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | | |  |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** | | | |  |  |
| **сложного ассортимента** | |  |  |  |  |
| ***Тема 3.1*** |  | ***Содержание*** | | 10 |  |
| *Приготовление,* | | 1. | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. |  |  |
| *подготовка к реализации* | |  |  |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления | |  |  |
| *холодных напитков* | |  |  |
| в приготовлении холодных напитков . | |  |  |
| *сложного ассортимента* | |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  | 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков | |  |  |
|  |  | сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | |  |  |
|  |  | 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные | |  |  |
|  |  | прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и | | ***6*** |  |
|  |  | т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. |  |  |
|  | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для |  |  |
|  | отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания |  |  |
|  | («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная |  |  |
|  | упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода |  |  |
|  | продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых |  |  |
|  | продуктов (ХАССП). |  |  |
|  | ***В том числе практических занятий бот*** | ***4*** |  |
|  | ***Практическое занятие 5.*** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков | ***4*** |  |
| ***Тема 3.2*** | ***Содержание*** | **14** |  |
| *Приготовление,* | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного |  |  |
| *подготовка к реализации* |  |  |
| ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. |  |  |
| *горячих напитков* |  |  |
| Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация |  |  |
| *сложного ассортимента* |  |  |
| работы бариста. |  |  |
|  |  |  |

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. |  |  |
|  | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, |  |  |
|  | способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», | ***6*** |  |
|  | выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка |  |
|  |  |  |
|  | горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки |  |  |
|  | хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |  |
|  | ***В том числе практических занятий от*** | ***8*** |  |
|  | ***Практическое занятие 6.*** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | ***4*** |  |
|  | ***Практическое занятие 7*** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков | ***4*** |  |
|  | разнообразного ассортимента |  |
|  |  |  |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.*** | |  |  |

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).

***6***

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
3. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
4. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
5. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.
6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

***Учебная практика по ПМ.04***

***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.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом

5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

***72***

6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

1. 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.
2. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
3. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
7. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04***

***Виды работ: 72***

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
2. 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.

1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
2. 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.
3. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).
6. 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

|  |  |
| --- | --- |
| ***Всего*** | ***276*** |

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

* 1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
     + Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер :
     + электромеханическое оборудование
     + (блендер, слайсер, электромясорубка), тепловое оборудование (плита электрическая двухкомфорочная, пароконвектомат, электорофритюрница, микроволновая печь), холодильное оборудование (холодильник бытовой

«Samsung», холодильная витрина);

* + - компьютер;
    - программное обеспечение общего и профессионального назначения; организованны индивидуальные рабочие места оснащенные необходимым инвентарем и посудой:
    - производственный инвентарь, инструменты, приспособления;
    - учебно-методический комплект документации.

# Информационное обеспечение обучение реализации программы Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

**Нормативно- правовая документация**

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

[Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа <http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/> 2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа <http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/>
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758)

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&backlink=1) 7.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 –
   1. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа http://www.internet- law.ru/gosts/gost/57023
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е

изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https://www.biblio- online.ru

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа https:/[/www.biblio](http://www.biblio-online.ru/)-[online.ru](http://www.biblio-online.ru/)
2. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступа https://www.academia- moscow.ru

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д.: Феникс, 2018.-250 с. - ISBN: 978-5-222-28363-9 - Режим доступа https:/[/www.](http://www.biblio-online.ru/)b[iblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru/)
2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2016.-208с.

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2015-2019гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// [www.kulina.ru.,](http://www.kulina.ru./) http:// povary.ru., http:// vkus.by.
2. https://vk.com/nationalguild Национальная гильдия шеф-поваров
3. . [http://dreamchef.ru](http://dreamchef.ru/) Российская ассоциация кулинаров
4. https://vk.com/professionalcooking Профессиональная кулинария
5. https://vk.com/typical\_cook Типичный повар
6. https://vk.com/kolbasinafood Лучшие рецепты
7. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН
8. <http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>
9. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п.

6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**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.

**1.2.1.** **Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №

39023).

16

1. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
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, 2015.- 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, 2013.- 808с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /

Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников.

– 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для

учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений

сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное

пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
4. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений

нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

1. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего

проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**3.2.2.** **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

17

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП

2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО

«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

18

**4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование | | | |  |  |  |  |
| профессиональных и общих | | | |  | Критерии оценки | | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в | | | |  |  |  |  |
| рамках модуля | | |  |  |  |  |  |
| **ПК 4.1** |  |  |  |  | *Выполнение всех действий по* ***организации и содержанию рабочего места*** *в* ***Текущий контроль:*** | | |
| Подготавливать | | | рабочее | | *соответствии с инструкциями и* | *регламентами, стандартами чистоты экспертное наблюдение и* | |
| место, оборудование, сырье, | | | | | *(система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* | | *оценка в процессе* |
| исходные | материалы | | для | | – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, *выполнения:* | | |
| приготовления | | холодных | | и | производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду *-практических/* | | |
| горячих сладких блюд, десертов, | | | | | выполняемых работ (виду и | способу механической и термической *лабораторных занятий;* | |
| напитков |  | разнообразного | | | кулинарной обработки); |  | *- заданий по учебной и* |
| ассортимента | в | соответствии | | с | – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, *производственной* | | |
| инструкциями и регламентами | | | |  | посуды, инструментов, сырья, материалов; | | *практикам;* |
|  |  |  |  |  | – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, *-заданий по* | | |
|  |  |  |  |  | охраны труда, техники безопасности; | | *самостоятельной* |
|  |  |  |  |  | – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; | | *работе* |
|  |  |  |  |  | – рациональный выбор и адекватное использование моющих и | |  |
|  |  |  |  |  | дезинфицирующих средств; |  | ***Промежуточная*** |

– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным ***аттестация****:*

|  |  |
| --- | --- |
| оборудованием; | *экспертное наблюдение и* |

– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), *оценка выполнения:* организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, *-практических заданий*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| инструментов инструкциям, регламентам; | | | | |  |  | *на зачете/экзамене по* |
| – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых | | | | | | | *МДК;* |
| холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их | | | | | | | *- выполнения заданий* |
| безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение | | | | | |  | *экзамена по модулю;* |
| температурного режима, товарного соседства в холодильном | | | | | |  | *- экспертная оценка* |
| оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, | | | | | | | *защиты отчетов по* |
| упаковки на вынос, складирования); | | | |  |  |  | *учебной и* |
| – соответствие | методов | | подготовки | к | работе, | эксплуатации *производственной* | |
| технологического | | оборудования, | | производственного | | инвентаря, *практикам* | |
|  |  |  |  |  |  |  | 19 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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.** | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и |  |
| Осуществлять приготовление, | горячих сладких блюд, десертов, напитков: |  |
| творческое оформление и | – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в |  |
| подготовку к реализации | том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных |  |
| холодных сладких блюд, | продуктов; |  |
| десертов разнообразного | – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких |  |
| ассортимента | блюд, десертов, напитков действующим нормам; |  |
| **ПК 4.3.** | – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких |  |
| Осуществлять приготовление, | блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, |  |
| творческое оформление и | энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник |  |
| подготовку к реализации | приготовления рецептуре, особенностям заказа); |  |
| горячих сладких блюд, десертов | – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; |  |
| разнообразного ассортимента | – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение |  |
| **ПК 4.4.** | процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к |  |
| Осуществлять приготовление, | реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, |  |
| творческое оформление и | соответствие процессов инструкциям, регламентам; |  |
| подготовку к реализации | – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации |  |
| холодных напитков | стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: |  |
| разнообразного ассортимента | • корректное использование цветных разделочных досок; |  |
| **ПК 4.5.** | • раздельное использование контейнеров для органических и |  |
| Осуществлять приготовление, | неорганических отходов; |  |
| творческое оформление и | • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с |  |
| подготовку к реализации | требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, |  |
| горячих напитков | работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение |  |
| разнообразного ассортимента | ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) |  |
|  | дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в |  |
|  | холодильнике); |  |

20

• 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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК 01** |  | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных | ***Текущий контроль:*** |
| Выбирать | способы решения | контекстах; | *экспертное наблюдение и* |
| задач | профессиональной | – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач | *оценка в процессе* |
| деятельности, применительно к | | профессиональной деятельности; | *выполнения:* |
| различным контекстам. | | – оптимальность определения этапов решения задачи; | *- заданий для* |
|  |  | – адекватность определения потребности в информации; | *практических/* |
|  |  |  | 21 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | – | эффективность поиска; |  | *лабораторных занятий;* |  |
|  |  | – | адекватность определения источников нужных ресурсов; |  | *- заданий по учебной и* |  |
|  |  | – | разработка детального плана действий; |  | *производственной* |  |
|  |  | – | правильность оценки рисков на каждом шагу; |  | *практике;* |  |
|  |  | – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана | | | *- заданий для* |  |
|  |  |  | и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по | | *самостоятельной* |  |
|  |  |  | улучшению плана |  | *работы* |  |
| ***ОК. 02*** |  | – | оптимальность планирования информационного поиска из широкого | |  |  |
| Осуществлять поиск, анализ и | |  | набора источников, необходимого для выполнения профессиональных | | ***Промежуточная*** |  |
| интерпретацию информации, | |  | задач; |  | ***аттестация****:* |  |
| необходимой для выполнения | | – | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней | | *экспертное наблюдение и* |  |
| задач профессиональной | |  | главных аспектов; |  | *оценка в процессе* |  |
| деятельности |  | – | точность структурирования отобранной информации в соответствии с | | *выполнения:* |  |
|  |  |  | параметрами поиска; |  | *- практических заданий* |  |
|  |  | – | адекватность интерпретации полученной информации в контексте | | *на зачете/экзамене по* |  |
|  |  |  | профессиональной деятельности; |  | *МДК;* |  |
| **ОК.03** |  | – | актуальность используемой нормативно-правовой документации по | | *- заданий экзамена по* |  |
| Планировать и реализовывать | |  | профессии; |  | *модулю;* |  |
| собственное профессиональное | | – | точность, адекватность применения современной научной | | *- экспертная оценка* |  |
| и личностное развитие | |  | профессиональной терминологии |  | *защиты отчетов по* |  |
|  |  |  |  |  | *учебной и* |  |
| **ОК 04.** |  | – | эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; | |  |
|  | *производственной* |  |
| Работать в коллективе и | | – | оптимальность планирования профессиональной деятельность | |  |
| *практикам* |  |
| команде, эффективно | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| взаимодействовать с коллегами, | |  |  |  |  |  |
| руководством, клиентами | |  |  |  |  |  |
| **ОК. 05** |  | – | грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей по |  |  |
| Осуществлять устную и | |  | профессиональной тематике на государственном языке; |  |  |  |
| письменную коммуникацию на | | – | толерантность поведения в рабочем коллективе |  |  |  |
| государственном языке с учетом | |  |  |  |  |  |
| особенностей социального и | |  |  |  |  |  |
| культурного контекста | |  |  |  |  |  |
| **ОК 06.** |  | – | понимание значимости своей профессии |  |  |  |
| Проявлять | гражданско- |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 22 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| патриотическую |  | позицию, |  |  |
| демонстрировать | | осознанное |  |  |
| поведение | на | основе |  |  |
| общечеловеческих ценностей | | |  |  |
| **ОК 07.** |  |  | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении |  |
| Содействовать сохранению | | | профессиональной деятельности; |  |
| окружающей среды, | |  | – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ресурсосбережению, | |  |  |  |
| эффективно действовать в | | |  |  |
| чрезвычайных ситуациях | | |  |  |
| ***ОК. 09*** |  |  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных |  |
| Использовать информационные | | | технологий для реализации профессиональной деятельности |  |
| технологии в профессиональной | | |  |  |
| деятельности |  |  |  |  |
| **ОК 10.** |  |  | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных |  |
| Пользоваться |  |  | высказываний на известные профессиональные темы); |  |
| профессиональной | |  | – адекватность применения нормативной документации в профессиональной |  |
| документацией |  | на | деятельности; |  |
| государственном и иностранном | | | – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия |  |
| языке |  |  | (текущие и планируемые); |  |
|  |  |  | – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или |  |
|  |  |  | интересующие профессиональные темы |  |

23