

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Ленинградской области
«Подпорожский политехнический техникум»

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»

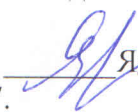
2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного стандарта среднего профессионального
образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ ЛО «Подпорожский политехнический
техникум»

Разработчики:

Смирнова Н.А., преподаватель цикла специальных дисциплин

Рассмотрен на заседании МК
По ППССЗ
Председатель  Ядыкина Л.А.
Протокол № 7.
от 25.03.2022

Приложение к ОПОП
по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»
Утверждено приказом
ГБПОУ ЛО ППТ
От 20.04.2022
Приказ 01-05/27

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей 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

В 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 профессиональные компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

В результате изучения дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

Для слепых, слабовидящих обучающихся:

- сформированность навыков письма на брайлевской печатной машинке;
- овладение основным функционалом программы невидимого доступа к информации на экране персонального компьютера, умение использовать персональные тифлотехнические средства информационно-коммуникационного доступа слепыми обучающимися;

для глухих, слабослышащих, позднооглохших обучающихся:

- сформированность и развитие основных видов речевой деятельности обучающихся - слухозрительного восприятия (с использованием слуховых аппаратов и (или) кохлеарных имплантов), говорения, чтения, письма;

для обучающихся с нарушениями и расстройствами аутистического спектра:

овладение основными языковыми ресурсами учебного материала, приобретение опыта их использования в речевой и альтернативной коммуникативной практике при создании устных, письменных, альтернативных высказываний;

стремление к возможности выразить собственные мысли и чувства, обозначить собственную позицию.

для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

овладение специальными компьютерными средствами представления и анализа данных и умение использовать персональные средства доступа с учетом двигательных, речедвигательных и сенсорных нарушений;

наличие умения использовать персональные средства доступа.

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
МДК 04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать рационально размещать на рабочем месте, оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требование охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	

		<p>стандартами частоты. Проводить текущую обработку места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами частоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами частоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами(система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды назначение оборудования, инвентаря,</p>
--	--	--	---

<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами частоты. Соблюдать правила техники безопасности, охраны труда</p>	<p>посуды используемых для порционирования(комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>
<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов и чистоты.</p>	

<p>ОК 01.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка риска на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 04.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>

ОК 07.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих блюд, десертов, в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные продукты, сезонные продукты для приготовления	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад.

		холодных и горячих блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный режим и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку в соответствии с изменением выхода холодных и горячих блюд и десертов. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десертов до вкуса, до	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.

		<p>определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,</p>	
--	--	---	--

		<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день, принятие платежей. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя.</p>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и</p>

		<p>инструкциями регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>и горячих блюд, десертов Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих блюд, десертов и Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами(система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих блюд, десертов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации обходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования(комплектования)готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Способы и правила порционирования(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>
--	--	--	--

	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных напитков.</p>	<p>Выбирать и подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведения анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Всего часов (максимальная учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоения междисциплинарного курса		Самостоятельная работа обучающихся	консультации	экзамен
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов.			
1	2	3	4	5	6	7	
ПК 4.1- 4.5 ОК 01-11	МДК 04.01 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	50	46	8	4	4	
ПК 4.1 -4.5 ОК 01-11	МДК 04.02 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	138	130	30	4		
	Учебная практика	72			72		
	Производственная практика	72				72	
	Всего	340					8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля(ПМ),	Содержание материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	Уровни освоения	Объем часов
---	--	-----------------	-------------

междисциплинарных курсов(МДК)			
1	2	3	4
МДК 04.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента			50
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			50
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов.	Содержание: Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	4
	Комбинирования способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортиментов продукции.		4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	3
	Виды, назначение оборудования холодного цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	4
	Виды, назначение технологического оборудования горячего цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	4
	Виды, назначение вспомогательного технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	4
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	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.	2	4

	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.		4
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.		4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка отчетов по заданным вопросам		4
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			134
Тема 2.1. приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	2	4
	Правила выбора продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд, десертов		4
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	4
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: Проваривание, смешивание, карамелизация. Взбивание при одновременном нагревании.		2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: Взбивание с дополнительным охлаждением. Взбивание с периодическим замораживанием. Охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей.	3	3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд:		

	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.	3	3
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд(киселей, желе).		3
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: (муссов).	2	3
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд(самбука, крема).		3
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.	2	3
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.		3
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд	2	3
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов разнообразного ассортимента.	2	3
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания(«шведский стол», выездное обслуживание «кейтеринг»).		3
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	2,3	3
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		3
	Практическая работа № 1. "Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков".		2
	Практическая работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд, авторских, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		2

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов	Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов.	3
	Требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	3
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов.	3
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	3
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	3
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание).	3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, порционирование).	3
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов в том числе региональных: горячего суфле и пудингов.	3
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов в том числе региональных шарлоток, штруделей, яблок в тесте.	3
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов в том числе региональных: блинчиков, блинчиков фламбе, фламбированных фруктов.	3
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира.	3
	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи горячих сладких блюд, десертов.	3
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание «кейтеринг»).	3
	Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	3
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4	

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по заданным темам		4
	Практическая работа № 3. Расчет сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд		2
	Практическая работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента(пудинга, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)		2
	Практическая работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов в том числе региональных. Оценка качества готовой продукции.		2
	Практическая работа № 6 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных заливочных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий.		2
	Практическая работа № 7 . Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных		2
	Практическая работа № 8 . Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд		2
	Практическая работа № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд		2
	Практическая работа № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции		2
	Практическая работа № 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		2
	Практическая работа № 12 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		2
	Практическая работа № 13 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		2
	Практическая работа № 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков		2
	Практическая работа № 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков		2
Практическая подготовка (учебная практика) по ПМ.04			72
Виды работ:			
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных, горячих десертов и напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента с учетом питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требование рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдение режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков.
11. 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.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных горячих блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске и раздачи, на вынос.
19. 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.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье в

ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.

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

Практическая подготовка (производственная практика) – концентрированная

72

Виды работ:

1. Организация рабочих мест своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.
2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правила техники безопасности, охраны труда).
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием(заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5. Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков на вынос и для транспортирования.
6. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения её безопасности), организация хранения.
8. Самооценка качества выполнения задания(заказа), безопасности оказываемой услуги питания(степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условия хранения на раздаче и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Всего

530

3. Условия реализации программы

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»; кабинета МДК по профессии повар, учебные цеха.

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 мест;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала, выполнения промежуточных и итоговых форм контроля знаний. Они обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройства аутистического спектра, нарушения психического развития) рекомендуется использовать текст с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

Оборудование:

Зона для приготовления для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:

Весомизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; ледогенератор.

Механическое оборудование:

блендер(гомогенизатор); блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания.

Тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; печь конвекционная; вок сковорода, гриль электрический, гриль саломандра, фритюрница, микроволновая печь.

Оборудования для упаковки и оценки качества и безопасности оценки качества пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды:

машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок(деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветной маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; венчик; мерный стакан; миски нержавеющей сталь; сито; шенуа; лопатки (силиконовые, металлические), половники; щипцы, пинцеты кулинарные; набор ножей «поварская тройка»; «мусат» для заточки ножей; корзины для органических и неорганических пищевых отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль : 5 л, 3 л, 2 л, 1,5 л;

сотейники 0,8; 0,6; 0,2 л.

набор сковород диаметром: 24 см, 32 см, гриль сковорода;

суповые миски.

Расходные материалы:

Стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Посуда для презентации:

Тарелки глубокие, тарелки глубокие «шляпа», тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, блюдо прямоугольное, соусники.

Оснащение рабочих мест учебных цехов оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

<ul style="list-style-type: none">- рабочие столы;- стол с мраморным покрытием;- весы настольные электронные;- цветные разделочные доски;- ножи поварской тройки;- щипцы универсальные;- лопатки;- веселки;- венчики;- ложки- ножи экономной очистки овощей;- гастроемкости;- кастрюли;- сотейники;- сковороды;- сито;- сито конусообразное;- выемки;	<ul style="list-style-type: none">- трафареты;- кисти;- кондитерские мешки;- насадки;- полусферы;- эластомули(силиконовые формы) для выпечки и заморозки;- силиконовые штампы;- силиконовые жгуты;- горелка профессиональная;- силиконовые коврики.
--	--

- выемки; - формы.	
-----------------------	--

В учебной цехах оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя практическую подготовку(производственную практику), которая проводится на базе организации предприятий питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практической подготовки(ПП): весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы, шкаф шоковой заморозки.

Инструменты: ножи поварской тройки, ножи экономной чистки овощей

Инвентарь: разделочные доски, щипцы универсальные, лопатки, веселки, венчики, шумовки, гастроемкости, сито, сито конусообразные.

Посуда: ложки, кастрюли, сотейники, сковороды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативная документация:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобрен советом Федерации 23 декабря, 1999 г.: в ред. На 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].
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].
3. ГОСТ31984-2012 услуги общественного питания. Общие требования. Введ.2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требование к персоналу. – введ.2016-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ.2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - Введ. 2016-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 30389-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. . - Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- 10.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.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 11.СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12.СП 1.1.1058. 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 2003г. № 18.
[в редакции СП 1.1.2193-07. «Дополнительная №1»] – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0/php-show_art=2758.

13. 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.

14. 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 ноября 2001г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11. «Изменения и дополнения»] – Режим доступа:

Основные источники(печатные):

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610 н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. А.В. Сеницына, Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 2018 г.- 386 стр.

3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельная. – М.: ДеЛи принт, 2018.-544 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко., Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. -416 с.

Дополнительные источники:

CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016-320 с.: ил.

Электронные ресурсы:

1. <http://ozpp.ru/laws2/post7.html> - Правила оказания услуг общественного питания
2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> - Методические материалы
3. <https://pandia.ru/text/80/136/28793.php> - Организация приготовления горячих и холодных десертов
4. <https://poznayka.org/s65061t1.html> - Правила подачи горячих и холодных напитков

5. <https://menunedeli.ru/recipe/fruktovoe-zhele-iz-zhelatina/> - Приготовление желе
6. <https://www.google.com/search?q=> - Приготовление компотов
7. <https://ppt-online.org/385648> - Презентации приготвление муссов и самбуков
8. <https://povar.ru/list/yabloko/> - Приготовление блюд из яблок

3.3. Организация образовательного процессом

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в ходит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены,

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной работы) с использованием персонального компьютера с лицензированным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличие учебных цехов, оснащенных современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затраченного на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: практическая подготовка(учебная практика); практическая подготовка (производственная практика) и преддипломная.

Практическая подготовка(учебная практика), практическая подготовка (производственная практика) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются, как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоритическими знаниями в рамках профессиональных модулей. Практическая подготовка (учебная практика) может проводиться, как в учебных цехах, так и в организациях, направление деятельности которых соответствуют области профессиональной деятельности, указанной в п. 1.5. ФГОС СПО по профессии.

Практическая подготовка (производственная практика) проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Практическую подготовку (производственную практику) рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест для прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования к доступности. Аттестация по итогам практической подготовке (производственной практике) предоставляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента обеспечивается доступам каждого обучающегося к библиотечным

фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общеобразовательного цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе(электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничением здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется, как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др.

Текущий контроль в виде умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательными организацией фондами оценочных средств, позволяющих оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачетом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются организацией.

При реализации программы образовательная организация в праве применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечения образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии и оценки
МДК 04.01 Организация приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК.4.1.-4.5.	<p>Знания:</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, значение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки управления опасными</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса. - тестирование; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> - в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: письменных/устных ответов, - тестирование. <p>Итоговый контроль:</p> <p>Демонстрационный экзамен(тестирование)</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p>

	<p>факторами (система НАССР) и нормативная документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требование к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначения упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>		<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p>
--	---	--	---

	<p>Условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>		
	<p>Умения: Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: - защита ответов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной(самостоятельной) работы; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной практике и производственной.</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и Ок на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p> <p>- <i>Адекватность оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>- <i>точность оценки;</i></p> <p>- <i>соответствие требованиям инструкций,</i></p>

	<p>оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать</p>		<p><i>регламентов;</i></p> <p>- <i>рациональность действий и т.д.</i></p> <p>- <i>адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>- <i>точность оценки;</i></p> <p>- <i>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</i></p> <p>- <i>рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>
--	--	--	---

	<p>условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка и уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>		
--	--	--	--

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

<p>ПК.4.2. ПК-4.3.</p>	<p>Знания:</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, значение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса. - тестирование; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: письменных/устных ответов,</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальн</i></p>
----------------------------	---	---	--

	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных горячих и сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных горячих и сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки управления опасными факторами (система НАССР) и нормативная документация, используемая при приготовлении холодных горячих и сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требование к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначения</p>	<p>- <i>тестирование.</i></p>	<p><i>ость темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p>
--	---	-------------------------------	--

	<p>упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		
	<p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовать их хранения до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита ответов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной(самостоятельной) работы;</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной практике и производственной.</p> <p>Итоговый контроль:</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность оптимальность выбора способов действий</i></p>

	<p>сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом их типа питания, вида, кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки;</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- точность оценки;</p> <p>- соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p>
--	---	--	---

	<p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p>		<p>- рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</p>
--	---	--	---

	<p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Решать проблемы в рамках своей компетенции.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>		
--	---	--	--

	<p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подготавливать</p>		
--	--	--	--

	<p>к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.</p>		
--	---	--	--

	<p>Подготовка уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		
--	--	--	--

Раздел модуля 3. Приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих напитков

<p>ПК. 4.4.-4.5.</p>	<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса.</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы(докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>- в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирование.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов</i></p>
----------------------	---	---	---

	<p>качеству, условия и сроки хранения холодных горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления приготовления холодных и горячих напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p>		<p><i>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p>
	<p>Умения:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита ответов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной(самостоятельной) работы;</p> <p>Промежуточная аттестация</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</i></p>

	<p>хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), этикетно упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной практике и производственной.</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Адекватность оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки; - соответствие требованиям инструкции, регламентов; - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки; -</p>
--	---	--	--

	<p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи.</p> <p>Подготовка уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</p>		<p><i>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</i></p> <p><i>- рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме.</i></p>
--	---	--	---