

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК «Сакский
технологический техникум»


А.Ю. Волкова

Приказ № 106 от «22» июня 20 17 г.

М.П.



«Согласовано»
Заместитель директора по УПР


Е.Н. Авлас

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании методической
комиссии общепрофессионального
и профессионального цикла
по профессиям естественнонаучного
профиля профессионального образования

протокол № 11 от «13» июня 20 17 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм; осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчики:

Соловей Майя Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

Васенина Татьяна Владимировна, преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория.

Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа ПМ) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалификационных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УПП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

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

-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 542 часа, в том числе:

занятия во взаимодействии с преподавателем – 180 часов;

самостоятельной работы обучающегося –38 часов;

учебной и производственной практики – 324 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5..

Код	Наименование результата обучения
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
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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов			Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.-4.5.	Раздел 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	248	132	30	26	90	
ПК 4.1.-4.4; 4.5.	Раздел модуля 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	60	30	6	12	18	
	Производственная практика, часов	216					216
	Промежуточная аттестация	18	18				
	Всего:	542	180	36	38	108	216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		248	
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		59	
Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления, холодных и горячих десертов	Содержание	21	2
	1 Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов, ягод, переработанных плодов, ягод, муки, сахара, меда, крахмала, желирующих веществ, вкусовых продуктов.		
	2 Кулинарное использование свежих плодов, ягод, переработанных плодов, ягод, муки, сахара, меда, крахмала, желирующих веществ, вкусовых продуктов.		
3 Условия хранения сырья, продуктов.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов	Содержание	38	2
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, алгоритм действий при эксплуатации правила ухода за ними.		
	3. Оценка качества сырья и продуктов. Подготовка сырья и продуктов. Особенности обработки и способы нарезки некоторых свежих плодов и ягод.		
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по			

		приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	5.	Правила ведения расчетов с потребителями.		
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			73	
Тема 1.1. Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд	Содержание		30	2
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд. 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, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Особенности приготовления и подачи региональных холодных сладких блюд		
	4.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.		
	5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения холодных сладких блюд.		
	Практические занятия		12	
1.	Приготовление холодных сладких блюд: «Чернослив со сливками»; «Апельсиновый студень».			

	2.	Приготовление холодных сладких блюд: мусс яблочный на манной крупе, мороженное «Сюрприз».			
Тема 1.2. Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд	Содержание		13	2	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в 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.			
	3.	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. Особенности приготовления и подачи региональных горячих сладких блюд.			
	4.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.			
	Практические занятия		18		
	1.	Приготовление горячих сладких блюд: «Пудинг рисовый»; «Пудинг манный»			
	2.	Приготовление блинчиков с яблочным фаршем, струделя			
		3.	Приготовление горячих сладких блюд: «Яблоки в тесте жаренные», «Яблоки по-киевски».		
	Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04. (МДК 04.01; МДК 04.02) Подготовить сообщение в виде таблицы по теме: «Характеристика столовой посуды, столовых приборов применяемых в процессе реализации сладких блюд». Подготовить сообщения по темам: «Аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов пакоджет (PacoJet)»; «Льдогенераторы»; «Алгоритм действий при эксплуатации гранитора»; «Производство и хранение крахмала»; «Производство и хранение цукат»; «Пищевые красители: естественные и синтетические». Составить технологические карты на сладкие блюда: «Чернослив со сливками»; «Апельсиновый студень»; Мусс			26	

яблочный на манной крупе», «Мороженное «Сюрприз» Составить технологические карты на сладкие блюда «Пудинг рисовый»; «Пудинг манный» «Блинчики с яблочным фаршем; «Струдель»» «Яблоки в тесте жаренные», «Яблоки по киевски» Подготовить сообщение по теме: «Приготовление, оформление и подача блюд из блинчатого теста»;				
Учебная практика Виды работ: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов. Организация рабочего места при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов. Приготовление, оформление горячих и холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных горячих и холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчет закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Бракераж готовой продукции.		90		
Раздел ПМ 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			13	
Тема 2.1. Товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления горячих и холодных напитков	Содержание		5	
	1	Ассортимент, товароведная характеристика чая, кофе, какао- порошка, шоколада, пищевых кислот, пряностей.		2
	2	Кулинарное использование чая, кофе, какао- порошка, шоколада, пищевых кислот, пряностей.		
3	Условия хранения сырья, продуктов.			
Тема 2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих напитков	Содержание		8	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора		

		и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	2	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			17	
Тема 2.1 Приготовление и оформление простых горячих и холодных напитков	Содержание		11	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков		2
	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 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. Условия и сроки хранения холодных и горячих напитков.		
	Практические занятия		6	
	1	Проведение органолептической оценки качества чая		
	2	Приготовление, оформление и отпуск «Кофе на молоке по – варшавски»; «Кофе черный с мороженым (гляссе); «Какао с мороженым»		

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04. (МДК. 04.01; МДК. 04.02) Составить технологические карты на горячие и холодные напитки; «Кофе на молоке по – варшавски»; «Кофе черный с мороженым (гляссе)»; «Какао с мороженым». Подготовить сообщение в виде таблицы по теме «Характеристика столовой посуды, столовых приборов, применяемых в процессе реализации напитков» Подготовить сообщения по темам: «Упаковка и хранение шоколада и какао-порошка». «Ассортимент коктейлей»; «Товароведная характеристика среднесортного чая»; «Товароведная характеристика алкогольных напитков».</p>	12		
<p>Учебная практика Виды работ: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления и оформления горячих и холодных напитков. Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих и холодных напитков. Организация рабочего места при приготовлении горячих и холодных напитков. Приготовление и оформление горячих и холодных напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка на вынос или для транспортирования. Перерасчет закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости. Бракераж готовой продукции. Уборка рабочего места. <i>в т.ч. дифференцированный зачет - (6 часов)</i></p>	18		
<p>Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных сладких блюд. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких</p>	180		

<p>блюд, десертов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проверка органолептическим методом качества основных и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков. Приготовление, оформление холодных и горячих напитков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих напитков, сервировки и творческого оформления холодных и горячих напитков, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Уборка рабочего места.</p> <p><i>в т.ч. дифференцированный зачет - (6 часов)</i></p>		
<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>по - МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – <i>комплексный экзамен.</i></p> <p>- по ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – <i>экзамен (квалификационный)</i></p>	18	3
Всего:	542	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством); - основной
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства; лаборатории учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета и его рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- учебные и методические пособия;
- наглядные пособия.
- мультимедиапроектор.

Реализация рабочей программы учебной практики осуществляется в лаборатории учебная кухня ресторана.

Оснащение лаборатории:

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. Проф.образования / - 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400с.

2. Королев А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 1. / А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 256с.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования : в 2 ч. Ч. 2. / А.Н.Мартинчик. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студучреждений сред. проф. образования / З.П.Матюхина 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия 336с.

5. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 304с.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э. Харченко.-11-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017. -512с.

Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. М. Калинина. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 320с.

2. Лутошкина Г.Г. Л864 Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240с.

3. 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. — 432с.

Интернет-ресурсы:

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Периодическая печать:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

2. Журнал «Гастрономъ»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия при изучении данного модуля проводятся в учебных кабинетах, лаборатории учебная кухня ресторана.

Учебная практика проводится рассредоточено. Учебная практика осуществляется в лаборатории учебная кухня ресторана. Производственная практика проводится концентрированно в организациях общественного питания.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства, лаборатории учебная кухня ресторана. Самостоятельная работа выделена для составления сообщений, технологических схем, карт, работой со сборниками рецептур и другой нормативной документацией.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; – приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – целевое использование разделочных досок;

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие времени выполнения работ нормативам; – органолептическая оценка качества холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – аккуратность порционирования холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; -соответствие организации хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; -оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении холодных и горячих напитков ; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении холодных и горячих напитков; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих напитков; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; - соблюдение требований персональной гигиены

<p>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, основанное на общечеловеческие ценности. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления холодных и горячих напитков; -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -целевое использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих напитков, требованиям рецептуры; - органолептическая оценка качества холодных и горячих напитков; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих напитков, требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; --аккуратность порционирования холодных и горячих напитков; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих напитков для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в</p>	<p>-выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия</p>

профессиональной сфере	собственного дела в профессиональной деятельности.
------------------------	--