Министерство образования и науки РД
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД
"Колледж народных промыслов и туризма"

Рекомендовано к утверждению
Методическим советом ГБПОУ РД "КНПиТ"
Председатель методического совета
_____ Х. И. Алекберова

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
_____ А.Р. Сурхаева

**Рабочая программа**

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

по профессии СПО: 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Программа одобрена на заседании ПЦК специальных дисциплин.

Председатель ПЦК
_____ С. Р. Алиев
28. 08. _____2020 г.

Дербент 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования(СПО) **43.01.09** "**Повар, кондитер"** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования).

**Организация-разработчик**: ГБПОУ РД «Колледж народных промыслов и туризма.

**Разработчик:** Курбанова Е.Х. - преподаватель специальных дисциплин.

**СОДЕРЖАНИЕ**


| | Стр |
|---|---|
| **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА** | **4** |
| **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **5** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **18** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **32** |
| **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)** | **37** |

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер".

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Положение об итоговой аттестации.

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в Профессиональный цикл.

### 1.2. Планируемые результаты и цели и освоения профессионального модуля

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

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

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

***В результате освоения профессионального модуля студент должен:***

| | |
|---|---|
| *Практический опыт* | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;<br>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br>ведении расчетов с потребителями |
| *Умения* | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;<br>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| *Знания* | Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);<br>видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |

| | |
|---|---|
| | весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;<br>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих слад<br>ких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;<br>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;<br>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

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

Всего:
максимальной учебной нагрузки студента – 344 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 158 часов;
самостоятельной работы студента – 18 час;
на практики учебную 108 ч. и производственную – 72 ч.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | ***Действия*** | ***Умения*** | ***Знания*** | ***Ресурсы*** |
| | **Раздел модуля 4.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкция-ми и регламентами. | Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов. | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;<br>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;<br>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;<br>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;<br>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;<br>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br>подготавливать к работе, проверять | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; | Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикато |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда<br>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков<br>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br>своевременно оформлять заявку на склад. | возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br>правила утилизации отходов;<br>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков<br>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;<br>правила оформления заявок на склад. | в. |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- готовить сладкие соусы;<br>- хранить, использовать готовые виды теста;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>- запекать фрукты;<br>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>- подготавливать желатин, агар-агар;<br>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;<br>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; | Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования, варианты оформления холодных | Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | - использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления<br>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;<br>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов. | сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>правила общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя. | |
| ПК 4.3 Осуществлять приготовление, | Приготовление творческое оформление и | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их | Инструкции по ТБ БТ, методические |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br>ведение расчетов с потребителями и при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями и при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:<br>- готовить сладкие соусы;<br>- хранить, использовать готовые виды теста;<br>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;<br>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;<br>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;<br>- жарить фрукты основным способом и на гриле;<br>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;<br>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;<br>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;<br>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; | сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br>техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для | материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | - использовать и выпекать различные виды готового теста;<br>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;<br>доводить до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;<br>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;<br>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов. | подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя. | |
| ПК 4.4 Осуществлять | Приготовление, творческое | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности | Правила выбора основных продуктов и дополнительных | Инструкции по ТБ БТ, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | оформление и подготовка к реализации холодных напитков ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br>выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;<br>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;<br>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;<br>- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;<br>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;<br>- готовить лимонады;<br>- готовить холодные алкогольные напитки;<br>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;<br>- подготавливать пряности для напитков; | ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов<br>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных | методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | определять степень готовности напитков;<br>доводить их до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;<br>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления<br>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br>соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи холодных напитков;<br>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков. | напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;<br>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>правила, техника общения с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке. | |
| П.К 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков; ведение | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов | Инструкции по ТБ БТ, методические материалы, учебные материалы, регламенты, стандарты, в |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| напитков разнообразного ассортимента. | расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;<br>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента<br>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;<br>- заваривать чай;<br>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;<br>- готовить кофе на песке;<br>- обжаривать зерна кофе;<br>- варить какао, горячий шоколад;<br>- готовить горячие алкогольные напитки;<br>- подготавливать пряности для напитков;<br>определять степень готовности напитков;<br>доводить их до вкуса;<br>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;<br>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления<br>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;<br>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; | для горячих напитков разнообразного ассортимента;<br>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;<br>органолептические способы определения готовности;<br>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;<br>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного | том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов, блюд. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | соблюдать выход при порционировании;<br>выдерживать температуру подачи горячих напитков;<br>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br>владеть профессиональной терминологией;<br>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков. | ассортимента;<br>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;<br>правила расчета с потребителями;<br>базовый словарный запас на иностранном языке;<br>техника общения, ориентированная на потребителя. | |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 2.1. Структура профессионального модуля

| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа[1] |
| | | | Обучение по МДК, час. | | Практики | | |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | учебная | производственная часов | |
| | **МДК. 04.01** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | **70** | **64** | **20** | | | |
| ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 70 | 64 | 20 | | - | 6 |
| | **МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента | **88** | **76** | **40** | | | |
| ПК 4.2.- | **Раздел модуля 2.** Приготовление и | 66 | 54 | 34 | | | 12 |

[1] Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.3 ОК1-7, 9,10 | подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | | | | |
| ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | 22 | 22 | 6 | | | - |
| ПК 4.1-4.6 | Учебная и производственная практика | **180** | | | 108 | 72 | 18 |
| | **Всего:** | **344** | | | | | |

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,** ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | **Объем в часах** |
|---|---|---|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.*** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.** | | ***70*** |
| ***МДК. 04.01*** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | ***70*** |
| ***Тема 1.1.*** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих блюд, десертов и напитков. | ***Содержание*** | 10 |
| | Введение в модуль ПМ 04. Цели и задачи, структура профессионального модуля, значение и классификация сладких блюд .<br>Технологический цикл приготовления холодных ,горячих сладких блюд , десертов, напитков разнообразного ассортимента.<br>Характеристика, последовательность этапов.<br>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.<br>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | |
| ***Тема 1.2.*** | ***Содержание*** | 40 |

| | | |
|---|---|---|
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.<br>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора, безопасного использования, правила ухода за ними<br>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/ прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.<br>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.<br>Характеристика основного сырья для приготовления сладких блюд.<br>Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.<br>Холодные натуральные сладкие блюда из свежих замороженных плодов и ягод.<br>Технология приготовления компотов.<br>Технология приготовления желированных блюд- технология приготовления киселей.<br>Технология приготовления желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов, оформление. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления желе: желе из апельсинов, молочное желе, многослойное желе. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный, ванильный.<br>Технология приготовления самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству и сроки хранения муссов и самбуков.<br>Технология приготовления крема ванильного из сметаны и ягодного. Фруктовые тарталетки. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента из яблок и ягод: гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом, яблок печеных. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления горячих сладких блюд: жареных в тесте, шарлотка с яблоками. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления пудинга рисового, пудинга сухарного, пудинга с консервированными плодами(каши гурьевской), творожного пирога с яблоками и бананового десерт.<br>Требование к качеству и сроки хранения.<br>Повторно-обобщающий урок. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Тестовая работа.<br>Назначение и приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента. Морсы и напитки из дикорастущих ягод.<br>Технология приготовления напитка «Петровский», напитка клюквенный, кваса. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления молочных напитков и коктейлей. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айскрим. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления безалкогольных коктейлей.<br>Основное сырьё для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Классификация их.<br>Технология приготовления и способы подачи чая. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления кофе. Способы подачи кофе. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления какао с молоком, шоколада. сбитня.. Требование к качеству и сроки хранения.<br>Технология приготовления горячих напитков сбитня, с вином- глинтвейна ,пунша; грога.<br>Технология приготовления холодных напитков с вином- крюшонов; смешанных напитков с алкогольными компонентами.<br>Технология приготовления национальных напитков- сбитень; вода брусничная; квас медовый; квас петровский; квас литовский; айран узбекский; шербеты. Требования к качеству и сроки хранения холодных напитков.<br>Повторно-обобщающий урок.<br>Тестовая работа. | |
| | ***В том числе практических работ*** | 20 |

| | | |
|---|---|---|
| | **№1-2.** Санитарно- гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной сладкой продукции. Зачет.<br>**№3-4.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд , подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Зачет.<br>**№5-6 .** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд. Зачет.<br>**№7-8.** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков(чая, кофе). Зачет.<br>**№9- 10.** Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком, и национальных напитков(сбитень, квас) . Зачет.<br>**№11-12.** Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных напитков. Зачет.<br>**№13-14.** Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд. Зачет.<br>**№15-16.** Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд. Сладкие блюда из концентратов. Зачет.<br>**№17-18.** Расчет используемого сырья и составление технологических карт для напитков разнообразного ассортимента . Зачет.<br>**№ 19-20.** Расчет используемого сырья и составление технологических карт для некоторых диетических сладких блюд. Зачет. | |
| **Дифференцированный зачет по МДК 04.01** | | ***2*** |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1:***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. | | ***6*** |

| | | |
|---|---|---|
| 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.<br>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.<br>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | | |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.** | | |
| **МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | ***88*** |
| ***Тема 2.1***<br>*Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.* | ***Содержание***<br>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.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.<br>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.<br>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 16 |

| | | |
|---|---|---|
| | ***В том числе практических работ*** | 16 |
| | **Практическая работа 1-2.** Технология приготовления компотов и фруктов в сиропе и салатов. Зачет. | |
| | **Практическая работа 3-4.** Технология приготовления киселей. Зачет. | |
| | **Практическая работа 5-8** Технология приготовления желе. Зачет. | |
| | **Практическая работа -9-10.** Технология приготовления муссов Зачет. | |
| | **Практическая работа 11-12.** Технология приготовления самбуков Зачет. | |
| | **Практическая работа 13-14** Технология приготовления кремов Зачет. | |
| | **Практическая работа 15-16** Технология приготовления холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных. Зачет. | |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.* | ***Содержание*** | |
| | 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.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).<br>3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.<br>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 14 |
| | ***В том числе практических занятий*** | 14 |
| | **Практическая работа 17-18.** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд. Зачет. | |

| | | |
|---|---|---|
| | **Практическая работа 19-22** Технология приготовления пудинга. Зачет. | |
| | **Практическая работа 23-26.** Технология приготовления шарлотки, штруделя. Зачет. | |
| | **Практическая работа 27-28.** Технология приготовления сладких блинчиков. Зачет. | |
| | **Практическая работа 29-30.** Технология приготовления яблок в тесте. Зачет. | |
| ***Контрольная работа по разделу 2*** | | 2 |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2***<br>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.<br>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.<br>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. | | ***6*** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.** | | ***22*** |
| **МДК. 04.02** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента | | |
| ***Тема 3.1***<br>*Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.* | ***Содержание*** | 8 |
| | 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.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>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.<br>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | |

| | | |
|---|---|---|
| | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| | ***В том числе работ*** | 2 |
| | **Практическая работа 31-32.** Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Зачет. | |
| ***Тема 3.2*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | ***Содержание*** | 6 |
| | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.<br>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.<br>3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.<br>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | |
| | ***В том числе практических работ*** | |
| | **Практическая работа 33-36.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков. Зачет. | 8 |
| | **Практическая работа 37-40.** Технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. Зачет. | |
| ***Дифференцированный зачет по МДК04.02*** | | ***2*** |
| ***Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2***<br>7. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).<br>8. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | ***6*** |

| | |
|---|---|
| 9. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.<br>10. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Презентация.<br>11. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.<br>12. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. | |
| ***Учебная практика по ПМ.04***<br>***Виды работ:***<br>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.<br>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.<br>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.<br>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.<br>5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.<br>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.<br>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, | ***108*** |

| | |
|---|---|
| производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.<br>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.<br>12. 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.<br>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.<br>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.<br>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.<br>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.<br>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.<br>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).<br>20. 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.<br>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br>мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | |

| | |
|---|---|
| ***Производственная практика (рассредоточенная ) по ПМ. 04***<br>***Виды работ:***<br>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.<br>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br>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.<br>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.<br>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.<br>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.<br>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.<br>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).<br>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | ***72*** |
| ***Всего*** | ***344*** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатория- мастерская для поваров-кондитеров:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

**Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**Печатные издания:**


1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

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

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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

***Дополнительные источники:***

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

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

## 3.2 Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной 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 сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого 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, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального 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 укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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 освоенных 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 образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам

результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе 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

## 3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, 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 профессионального 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 области 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

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|---|---|
| **ПК 4.1**<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | *Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*<br>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);<br>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;<br>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;<br>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);<br>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | ***Текущий контроль:***<br>*экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*<br>*- практических/ лабораторных занятий;*<br>*- заданий по учебной и производственной практикам;*<br>*- заданий по самостоятельной работе*<br><br>***Промежуточная аттестация:***<br>*экспертное наблюдение и оценка выполнения:*<br>*- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*<br>*- выполнения заданий экзамена по модулю;*<br>*- экспертная оценка* |

| | | |
|---|---|---|
| | весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;<br>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;<br>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | *защиты отчетов по учебной и производственной практикам* |
| **ПК 4.2.**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.<br>**ПК 4.3.**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.<br>**ПК 4.4.**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента<br>**ПК 4.5.**<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:<br>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;<br>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;<br>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);<br>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;<br>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:<br>• корректное использование цветных разделочных досок;<br>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;<br>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); | |

| | | |
|---|---|---|
| разнообразного ассортимента. | • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;<br>– соответствие времени выполнения работ нормативам;<br>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;<br>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;<br>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:<br>• соответствие температуры подачи;<br>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)<br>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;<br>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)<br>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;<br>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре<br>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
| **ОК 01**<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br>– оптимальность определения этапов решения задачи; | ***Текущий контроль:***<br>*экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:*<br>- *заданий для* |

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

| | | |
|---|---|---|
| социального и культурного контекста. | | |
| **ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | – понимание значимости своей профессии; | |
| **ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; | |
| ***ОК. 09*** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; | |
| **ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. | |