

Департамент образования и науки Костромской области ОГБПОУ «Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ОГБПОУ
«БГЖТ Костромской области»
№ 38 от 30.08 2018 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 1
от 30.08 2018 г.

Буй, 2018

Согласовано

Зам. директора по УПР
_____ О.В. Сырцева

Методист техникума
_____ М.В. Кушнир

Рассмотрено
на заседании ПЦК
общепрофессиональных
дисциплин
Протокол № 1
от « 30 » августа 20 18 г.

Председатель цикловой комиссии
_____ О.С. Кузьмина

Составитель(автор): мастер п.о.
Лебедев С.Ю

2

Рабочая программа
разработана в соответствии с
Приказом Минобрнауки России от
9 декабря 2016 г. N 1569 "Об
утверждении федерального
государственного образовательного
стандарта среднего
профессионального образования по
профессии 43.01.09. «Повар,
кондитер» (Зарегистрировано в
Минюсте России 22 декабря 2016 г.
N 44898)

СОДЕРЖАНИЕ

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

***4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

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

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

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

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 472 ч.

Из них на освоение МДК – 184 ч.

В том числе самостоятельных работ-18 ч.

на практики учебную 144 и производственную – 144 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

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
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов							
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	78	72	39		-	6
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	71	65	42			6
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	35	29	11			6
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	288	-		144	144	
	Всего:	472	166	92	144	144	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		78
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72
Тема 1.1.	Содержание	13
<i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов.	1
	2. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов	1
	3. Технологический цикл приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	1
	4. Технологический цикл приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	1
	5. Характеристика, последовательность этапов	1
	6. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов.	1
	7. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов	1
	8. Комбинирование способов приготовления холодных напитков, с учетом ассортимента продукции	1
	9. Комбинирование способов приготовления горячих напитков, с учетом ассортимента продукции	1

	10. Требования к организации хранения полуфабрикатов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
	11. Требования к организации хранения полуфабрикатов горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
	12. Требования к организации хранения готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков.	1
	13. Требования к организации хранения готовых горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание	20
	1. Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1
	2. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1
	3. Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	1
	4. Техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	1
	5. Организация работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.	1
	6. Техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.	1
	7. Организация работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.	1
	8. Техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.	1
	9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды	1
	10. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	1
	11. Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	1
	12. Правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами,	1

	весоизмерительных приборов, посудой.	
	13. Организация хранения холодных сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка.	1
	14. Организация отпуска горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка.	1
	15. Организация хранения холодных, напитков с раздачи/прилавка.	1
	16. Организация отпуска горячих напитков с раздачи/прилавка.	1
	17. Подготовки готовой продукции (холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков) к отпуску на вынос	1
	18. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1
	19. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1
	20. Санитарно-гигиенические требования к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	39
	<i>Практическое занятие 1.</i> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
	<i>Практическое занятие 2.</i> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	<i>Практическое занятие 3.</i> Решение задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2

	Практическое занятие 4. Решение задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Практическое занятие 5. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2
	Практическое занятие 6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	Практическое занятие 7. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2
	Практическое занятие 8. Расчет количества сырья и выхода готовых десертов.	2
	Практическое занятие 9. Решение задач на тему «Приготовление холодных сладких блюд»	2
	Практическое занятие 10. Расчёт сырья и продуктов, определение нормы расхода сырья и выхода холодных сладких блюд. Составление технологических карт и схем, таблицы самоконтроля.	2
	Практическое занятие 11. Решение задач на тему «Приготовление горячих сладких блюд»	2
	Практическое занятие 12. Расчет количества сырья для приготовления 25 порций сырников жареных.	2

	Практическое занятие 13. Расчет количества сырья для приготовления шарлотки	2
	Практическое занятие 14. Расчет количества сырья для приготовления 5 порций запеченных яблок	2
	Практическое занятие 15. Расчет количества сырья для приготовления 3-х литров лимонада	2
	Практическое занятие 16. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами	2
	Практическое занятие 17. Расчет количества сырья для приготовления кексов.	2
	Практическое занятие 18. Расчет рабочей рецептуры на 50 шт. мелкоштучных кондитерских изделий	2
	Практическое занятие 19. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с взбивальными машинами	2
	Практическое занятие 20. Расчет количества сырья для приготовления чая	1
Тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1 1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям по теме: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков 4. Составление схем по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков 5. Составить перечень основных органолептических показателей качества сырья (мука, дрожжи, соль, вода). 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по теме: Организация и техническое оснащение работ		6

по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		71
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		65
Тема 2.1.	Содержание	11
<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
	3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1
	4. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование).	1
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание)	1
	7. Извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование	1
	8. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1
	9. 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.	1
	10. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	1
	11. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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	1

	(ХАССП).	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	16
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе)	4
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (мусса)	4
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука)	4
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
<i>Тема 2.2.</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	<i>Содержание</i>	12
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
	3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1
	4. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1
	5. 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.).	1
	6. Рецептуры, технология приготовления,	1
	7. 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.).	1
	8. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1

	9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	1
	10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1
	11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1
	12. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	26
	<i>Практическое занятие 21.</i> Расчет количества сырья для приготовления 50 порций творожной запеканки.	2
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга)	4
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки)	4
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (штруделя)	4
	<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков)	4
	<i>Лабораторная работа 9.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте)	4
	<i>Лабораторная работа 10.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
<i>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</i>		6
1.	Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям по теме: подготовка и приготовление холодных и горячих сладких	

блюд, десертов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для подготовка и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций по теме: подготовка и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		35
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		29
Тема 3.1 <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i>	Содержание	5
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	4.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.	1
	5. 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	1

	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).	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	4
	<i>Лабораторная работа 11.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4
<i>Тема 3.2</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	<i>Содержание</i>	13
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
	3. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	1
	4. Организация работы бариста.	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	6. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1
	7. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1

	8.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	1
	9.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	1
	10.способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1
	11.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	1
	12.Контроль хранения и расхода продуктов.	1
	13.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	7
	<i>Практическое занятие 22.</i> Расчет количества сырья для приготовления горячи напитков.	2
	<i>Практическое занятие 23.</i> Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.	1
	<i>Лабораторная работа 12.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	4
<i>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3.</i>		6
1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям по теме: приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.		
5. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего напитка сложного ассортимента. Составление акта проработки.		
6. Подготовка компьютерных презентаций по теме: холодные и горячие напитки.		
<i>Учебная практика по ПМ.04</i>		144
<i>Виды работ:</i>		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных		

правил.	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	
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.	
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	
16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	
18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	
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).	
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. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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	144
Всего	472

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

13.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
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/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.

13.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
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.
5. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

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

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;	<i>Текущий контроль:</i> <i>экспертное наблюдение и</i>

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

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– толерантность поведения в рабочем коллективе	
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; – 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); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

и скреплено печатью

kb

[Handwritten signature]

А.А. Чупрова

《 30 》

