

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

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 по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчика: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»  
Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна - преподаватель


Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>стр.</b>
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ 4. ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 6. ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. государственным языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

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

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных 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.

### **уметь:**

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

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

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

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

### **иметь практический опыт в:**

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

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

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего часов 634 часов:

Объём образовательной нагрузки 634 часов, в том числе:

Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 222 часа,

в том числе самостоятельной учебной работы обучающегося 26 часов;

консультация 6 часов;

экзамен 20 часов.

на практики:

учебную практику 144 часов

производственную практику 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере





### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Объем образовательной нагрузки		Самостоятельная учебная работа, часов	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), Часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов			
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	<b>МДК 04. 01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	92	82	28	10		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	<b>МДК 04. 02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	156	140	68	16		
ПК 1.1-1.4 ОК 1-11	<b>Практика</b>	360				144	216
	<b>Консультации</b>	6					
	<b>Экзамен</b>	20					
	<b>Всего</b>	634	222	96	26	144	216

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторно-практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 04. 01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>92</b>	
<b>Тема 1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	16	2
	2.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
	3.Основные способы приготовления сладких блюд, десертов, напитков		
4.Современные направления в приготовлении сладких блюд, десертов, напитков			
<b>Тема 2.</b> Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>		
	1.Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод	12	2
	2.Ассортимент, товароведная переработанных плодов и ягод		
3.Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов			
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятия №1. Определение качества плодов и ягод органолептическим методом. Практическое занятие №2. Определение качества муки, сахара, желирующих веществ и вкусовых продуктов.	8	

<p><b>Тема 3.</b>          Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p>		
	<p>1.Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	26	2
	<p>2.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сладких блюд и напитков</p>		
	<p>3.Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков</p>		
	<p>4.Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков</p>		
	<p>5.Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха</p>		
	<p>6.Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд</p>		
<p>7.Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего и кондитерского цехов</p>			
	<p><b>Практические занятия</b>          Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Практическое занятие №4. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.          Практическое занятие №5. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отжима сока.          Практическое занятие № 6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации кофеварки.          Практическое занятие №7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации малогабариткой техники для приготовления сладких блюд и напитков</p>	20	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> </ol>	10	

	<p>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>156</b>	
<b>Тема 1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>		
	1.Классификация и ассортимент сладких блюд	26	2
	2.Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента		
	3.Технология приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод		
	4.Технология приготовления и отпуска железированных сладких блюд		
	5.Технология приготовления и отпуска мороженого.		
	6.Технология приготовления и отпуска кремов.		
	7.Технология приготовления и отпуска суфле и пудингов.		
	8.Технология приготовления и отпуска блинчиков.		
	9.Технология приготовления и отпуска блюд из яблок.		
	10.Технология приготовления и отпуска сладкие блюда из теста		
	11.Технология приготовления и отпуска комбинированных сладких блюд.		
	12.Оформление и техника декорирования сладких блюд		
	13.Требования качеству и сроки хранения сладких блюд		
<b>Тема 2.</b> Приготовление, подготовка к реализации десертов	<b>Содержание</b>		
	1.Классификация и ассортимент десертов.		

2.Современные методы приготовления холодных десертов.	36	2
3.Комбинированные способы приготовления холодных десертов.		
4.Холодные десертные салаты.		
5.Желированные холодные десерты.		
6.Замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы		
7.Фруктовые и ягодные холодные десерты.		
8.Варианты подачи холодных десертов.		
9.Начинки, соусы, глазури для холодных и горячих десертов		
10.Правила оформления и отпуска холодных десертов.		
11.Классификация и ассортимент горячих десертов.		
12.Современные направления в приготовлении горячих десертов.		
13.Жареные горячие десерты.		
14.Вареные десерты в различных жидкостях и на пару.		
15.Запеченные, выпеченные горячие десерты.		
16.Комбинированные горячие десерты.		
17.Варианты подачи горячих десертов.		
18.Правила оформления и отпуска горячих десертов.		
<b>Практические занятия</b>		
Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.	28	3
Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.		
Практическое занятие № 3. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для		

	приготовления, оформления и отпуска сладких блюд и десертов		
	Практическое занятие №4. Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов.		
	Практическое занятие №5. Составление технологических карт приготовления компотов.		
	Практическое занятие №6. Составление технологических карт приготовления киселей.		
	Практическое занятие №7. Составление технологических карт приготовления желе.		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	№1Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных сладких блюд	24	3
	№2Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих сладких блюд		
	№3Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных десертов		
	№4Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих десертов		
<b>Тема 3.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	10	2
	1.Классификация и ассортимент холодных напитков		
	2.Современные направления в приготовлении холодных напитков.		
	3.Технология приготовления и отпуск холодных напитков: морс, лимонад, фреш, смузи.		
	4.Технология приготовления и отпуск холодных напитков: квас, коктейль, фраппе, пунш, крющон.		
	5.Правила оформления и варианты подачи холодных напитков.		
	6.Классификация и ассортимент горячих напитков		
	7.Современные направления в приготовлении горячих напитков.		
	8.Технология приготовления горячих напитков.		
	9.Правила оформления, варианты подачи и хранение горячих напитков.		
	<b>Практические занятия</b>		
	№ 4Организация рабочего места повара по приготовлению напитков	4	2
	№5 Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска напитков		
	<b>Лабораторные работы</b>		
№5Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных напитков	12	3	

	№6Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих напитков		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</li> <li>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> </ol>	16	
	<b>Всего</b>	<b>222</b>	
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>	
	<b>Экзамен</b>	<b>20</b>	
<b>Учебная практика по ПМ 04</b> <b>Виды работ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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..</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. 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,</li> </ol>	144	

особенностей заказа.

7. 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

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

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

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

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18. 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, навынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).



<p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. 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.</p>		
<p><b>Производственная практика по ПМ04</b>  <b>Виды работ</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7 .Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению</p>	<p><b>216</b></p>	

<p>(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p> <p>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.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<b>Всего:</b>	<b>634</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета. Техническое оснащение и организация рабочего места; лаборатории. Учебная кухня ресторана.

Оборудование учебного кабинета. Техническое оснащение и организации рабочего места:

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

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

Оборудование учебной кухни, ресторана, технологическим оборудованием:  
Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:  
Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные;
- электронные;

Холодильное оборудование:

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

Механическое оборудование:

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

Теплое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвектомат, конвекционная печь;
- вок-сковорода;
- гриль электрическая;
- гриль-саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

- машина посудомоечная;

Вспомогательное оборудование:

- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

-функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

- термобоксы;

-набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО» «Гастрономия» «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов)

- подставка для разделочных досок;

- термометр со щупом;

- мерный стакан;

- венчик;

- миски (нержавеющая сталь);

- сито, шенуа;

-лопатки (металлические, силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;

- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5,3,2,1,5,1 л;

- сотейники 0,8, 0,6, 0,2 л;

- набор сковород диаметром 24 см, 32 см;

- гриль сковорода;

- сотейники;

- суповые миски.

Расходные материалы:

- стрейч пленка из пищевых продуктов;

-пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;

- перчатки силиконовые.

Посуда для презентации:

- тарелки глубокие, тарелки плоские, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

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

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы профессионального модуля**

Список литературы

Основная учебная литература:

1. Бурчакова, И.Ю., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и полготовки к реализации холодных и горячих десертов и напитков: учебник Бурчакова И.Ю.- М. : Издательский центр «Академия», 2019,-320с.

2. Данильченко, С.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. 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.

4. Кащенко, В.Ф., Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. 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.

6. Сеницына, А.В., Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 304 с., [16] с. цв. вкл.

Дополнительная литература

7. Ботов, М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

8. Ермилова, С.В., Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

9. Матюхина, З.П., Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

10. Мармузова, Л.В., Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Дополнительная учебная литература:

11. 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.

12. Радченко, С.Н., Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

13. Харченко, Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512с.

Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

14. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.(15.10.20)

15. <http://interdoka.ru/kulinaria/1982/> Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.(06.11.20)

### **4.3. Организация образовательного процесса**

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда».

Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п.3.1.

Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОС СПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики.

Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО

Мастера производственного обучения: должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии

рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников,  
дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации,  
в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится

практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

#### **4.5. Общие требования к организации образовательного процесса Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

#### **4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты профессиональных и общих компетенций	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><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></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>• рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>• соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>• своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>• рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>• правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>• складирования);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в</li> </ul> </li> </ul>	



	<p>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);</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• при приготовлении горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>• оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; при приготовлении горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>• оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук,</li> </ul>	

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>• соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>• соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>• точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>• соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul> </li> </ul>	
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>• адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>• оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>• адекватность определения потребности в информации;</li> <li>• эффективность поиска;</li> <li>• адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>• разработка детального плана действий;</li> <li>• правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	<ul style="list-style-type: none"> <li>понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

ценностей.		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность соблюдения правил физической культуры при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>• укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>• адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>• точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>• правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватность понимания общего смысла предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</li> </ul>	

