

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР


В.А.Лисовская

«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Чита 2021

Программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный
колледж»

Разработчики:
Корнеева Е.Ю., преподаватель.

Программа рассмотрена

на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10

от « 24 » марта 2024 г.

Председатель П(Ц)К:  (Игуменова Е.М.)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	8
3 Условия реализации программы	18
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	27

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности **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** и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	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
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация разделов профессионального модуля

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Практический опыт</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			

<p>ПК 4.1. ПК 4.6. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10.</p>	<p>- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>
--	--	---	---

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

<p>ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ОК 09. ОК 10.</p>	<p>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача</p>	<p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>	<p>- рецептуру, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов</p>
--	---	--	--

	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов. 	<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.
--	---	---	--

1.3. Количество часов, отводимое на усвоение модуля

Всего часов – **272,**

Из них:

на освоение МДК – **164,**

на учебную практику – **36,**

на производственную практику - **72**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1, 4.6 ОК. 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	38	32	19	-	-	-	6
ПК 4.2. - 4.5 ОК. 1, 2, 4, 5, 7, 9, 10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	162	100	64	-	36	-	26
ПК 4.1 - 4.6	Производственная практика, часов	72					72	
	Всего:	272	132	83	-	36	72	32

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	Уровень освоения	14
	1 Понятие и значение десертов в питании.	1	
	2 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	1	
	3 Предварительная подготовка сырья и продуктов.	2	
	4 Правила адаптации, разработки рецептов десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		7
	1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов		4
2 Разработка калькуляционных карт, технологических и технико-технологических карт на холодные и горячие десерты		3	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и	Содержание	Уровень освоения	12
	1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	
	2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	

горячих десертов, напитков	3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	1 Решение ситуационных задач		2	
	2 Разработка технологических карт на фирменные блюда. Составление технологических схем приготовления		2	
	3 Диетическое питание. Расчет энергетической и пищевой ценности десертов и напитков диетического питания		2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	Уровень освоения	12	
	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1		
	2 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2		
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			6
	Практическое занятие. Расчет сырья, определение количества порций напитков, с учетом потерь, вида, кондиции, взаимозаменяемости			2
	Практическое занятие. Оформление нормативно-технической документации. Составление плана-меню, оформление заявки на получение сырья со склада.			2
	Лабораторная работа 1. Органолептическая оценка сырья, используемого для приготовления сложных сладких десертов.			2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			6	
1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2 Составление схем технологических операций по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.				
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			126	

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			126
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	34
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	1	
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, тирамису, чизкейка, бланманже; т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	4 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	3	
Тематика практических занятий и лабораторных работ			20
Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору оборудования,			2

	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (мусс, бланманже, крем)		6
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк)		6
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулет фило с фруктами, панна-кота)		6
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	56
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	1	
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	4 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	3	

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		36
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячее суфле, фондан, брауни)		6
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (воздушный пирог)		6
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложных десертов из бисквитного теста		6
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложных десертов из песочного теста		6
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (кекс)		6
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (шоколадно-фруктового фондю, десерты фламбе, десертов с «обжигом»).		6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	18
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	1	
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	4 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента:	3	

	<p>творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>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).</p>		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного приготовления		4
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	Уровень освоения	18
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1	
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	4 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	3	

	Тематика практических заданий и лабораторных занятий	4
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного приготовления	4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3		26
<ol style="list-style-type: none"> 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. 2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3 Расчет количества сырья. 4 Составление технологических карт. 5 Составление отчетов по выполненным лабораторным работам. 		
Учебная практика по профессиональному модулю		36
Виды работ:		
<p>1 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 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.</p> <p>2 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>3 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4 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.</p> <p>5 Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6 Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p>		
Производственная практика по профессиональному модулю		72
Виды работ:		
<ol style="list-style-type: none"> 1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания. 2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, 		

<p>инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3 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 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>5 Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>6 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>7 Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>8 Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10 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>11 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>12 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Всего	272

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

1) Учебный кабинет, оснащенный:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- шкафом для хранения раздаточного дидактического материала;
- учебной доской;
- комплектом учебно-методической документации;
- наглядными пособиями (плакаты, схемы, таблицы, формы документации, стандарты и нормативные документы);
- техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- мультимедийными презентациями и обучающими видеофильмами (роликами) по темам курса.

2) Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оснащенная:

2.1 Весоизмерительным оборудованием:

- весы настольные электронные.

2.2 Тепловым оборудованием:

- пароконвектомат;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося;
- фритюрница;
- электрогриль (жарочная поверхность);

- плика wok;
- гриль саламандр;
- электроблинница;
- электромармиты;
- кофемашина с капучинатором;
- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе);
- ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- электромармит.

2.3 Холодильным оборудованием:

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- гранитор;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- фризер;
- стол холодильный с охлаждаемой горкой.

2.4 Механическим оборудованием:

- тестораскаточная машина;
- планетарный миксер;
- диспансер для подогрева тарелок;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- мясорубка;
- слайсер;
- машина для вакуумной упаковки;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- процессор кухонный;
- овощерезка;
- миксер для коктейлей;
- привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания;

- соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- кофемолка.

2.5 Оборудованием, приспособлениями для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:

- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- стол с охлаждаемой поверхностью;
- сифон;
- газовая горелка (для карамелизации);
- барная станция для порционирования соусов;
- набор инструментов для карвинга.

2.6 Оборудованием для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп;
- нитраттестер.

2.7 Оборудованием для мойки посуды:

- машина посудомоечная.

2.8 Вспомогательное оборудование:

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

2.8 Инструментами, приспособлениями, инвентарем и другими средствами обучения:

- гастроемкости из нержавеющей стали;
- набор кастрюль 3л., 2л., 1,5л., 1л.
- набор сотейников;
- сковорода;
- гриль сковорода;
- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая;

- подставка для разделочных досок;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- половник;
- шумовка;
- щипцы кулинарные универсальные;
- щипцы кулинарные для пасты;
- набор ножей «поварская тройка»;
- насадки для кондитерских мешков;
- набор выемок (различной формы);
- корзина для мусора.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Нормативно-правовая и специализированная литература:

- 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- 6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 9 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 10 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- 11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12 СанПиН 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.

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

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

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. – К.: Арий, 2014. – 680с.:ил.

3.2.2. Основные печатные источники:

1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

2 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.

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

4 Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

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

3.2.3. Основные электронные источники:

1 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2 <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3 http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6 <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8 <http://www.pitportal.ru/>

3.2.4. Дополнительные источники:

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

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

3.3. Организация образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить следующие учебные дисциплины: ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания», ОП.04 «Организация обслуживания», ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной

деятельности», ОП.08 «Охрана труда», ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.12 «Калькуляция».

Все аудиторные занятия проводятся в учебном кабинете с использованием необходимых средств обучения и оборудования, перечисленных в п.3.1.

Обязательным условием освоения данного модуля является прохождение учебной и производственной практик.

Формы и методы текущего и итогового контролей по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме дифференцированного зачета по МДК 04.01. в конце 6-го семестра и экзамена по МДК 04.02. в конце 7-го семестра, а также дифференцированным зачетом по учебной и производственной практикам. По прохождению производственной практики предусматривается сдача экзамена квалификационного по освоению модуля и выставляется итоговая оценка.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

4.4.2. Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме

стажировки в организациях, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, практический опыт	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и	Знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной	Тестирование Собеседование	90 – 100 % правильных ответов: оценка 5; 80 – 90% правильных ответов: оценка 4; 70 – 80% правильных ответов: оценка 3; Менее 70% - оценка 2. «5» - обучающийся свободно

<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила</p>	<p>Выполнение самостоятельной работы</p> <p>Экзамен</p>	<p>отвечает на вопросы, свободно ориентируется в терминологии; «4» – ответы на вопросы недостаточно полные, имеет затруднения в терминологии; «3» – обучающийся может ответить только на некоторые из заданных вопросов, путается в профессиональных терминах; «2» – ответы обучающегося обнаруживают непонимание и отсутствие ориентации в материале.</p> <p>«5» – работа выполнена в полном объеме, оформлена в соответствии с требованиями, соблюдены сроки выполнения; «4» – работа имеет незначительные недоработки, имеются отклонения от требований оформления, сроки выполнения нарушены в связи с замечаниями и доработкой; «3» – работа имеет существенные замечания, оформлена не в соответствии с требованиями, сроки сдачи нарушены; «2» – работа не соответствует установленному объему, содержанию, оформлению.</p> <p>«5» - обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; «4» - обучающийся твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; «3» - обучающийся знает</p>
---	--	---	--

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Экзамен</p>	<p>блюда соответствуют эталону изделия. «4» - внешний вид обучающегося соответствует производственному процессу; технологический процесс приготовления блюда выполнен с незначительными отклонениями от технологических норм и правил; не критичные замечания к внешнему виду изделия; вкусовые качества блюда соответствуют эталону изделия. «3» - имеются замечания к внешнему виду обучающегося; технологический процесс приготовления блюда выполнен с несоблюдением технологических норм и правил; не критичные замечания к внешнему виду изделия; вкусовые качества блюда имеют отклонения от эталона изделия. «2» - имеются замечания к внешнему виду обучающегося; технологический процесс приготовления блюда нарушен; замечания к внешнему виду изделия; вкусовые качества блюда не соответствуют эталону изделия «5» - обучающийся глубоко изучил учебный материал; последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы; «4» - обучающийся твердо знает учебный материал; отвечает без наводящих вопросов и не допускает при ответе серьезных ошибок; «3» - обучающийся знает лишь основной материал; на заданные вопросы отвечает</p>
--	---	----------------	---

	<p>полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>		<p>своевременность сдачи отчетной документации соответствует установленным требованиям;</p> <p>«4» - выполнение требований к оценке «5», но имеются негрубые ошибки и недочеты, а также незначительно нарушены сроки сдачи отчетной документации;</p> <p>«3» - при наличии в отчетной документации ошибок, указывающих на низкий уровень профессионализма при выполнении видов работ, при отсутствии необходимой документации в отчете, при грубом нарушении сроков сдачи отчета;</p> <p>«2» - при грубых нарушениях выполнения видов работ, проведении видов практической деятельности, неудовлетворительном отзыве руководителя с места прохождения практики.</p>
--	--	--	---

Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - 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 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие документов, подтверждающих личное развитие (сертификаты, грамоты, благодарности); - наличие пополняемого

	полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	портфолио; - участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах; - характеристики с мест прохождения практик.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – умение организовать работу в коллективе; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	– адекватность понимания общего смысла четко	

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>произнесенных высказываний на известные профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – конструктивность 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 	
---	---	--