

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

**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**

Рассмотрена
на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от "17" 04 2023г.
Председатель Е.Н.Салимгараева Е.Н.Салимгараева

Утверждаю
Зам. директора по НМР
Н.Б.Щербакова Н.Б.Щербакова
«17» 04 2023г.

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, разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программой (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики: преподаватель профессионального цикла первой квалификационной категории Осипова А.Н. / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	32

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

1.1. Область применения программы

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, разработана на основе Примерной основной профессиональной образовательной программы (ПОПОП) для реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) 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 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 4.3. 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

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности, должен обладать личностными результатами:

ЛР 7 Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей

ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.

Рабочая программа профессионального модуля реализуется в форме практической подготовки и может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования

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

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

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

уметь:

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

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

знать:

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

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

– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего – 404 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 396 часов,

включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 156 часов;

практическая подготовка – 282 часа

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов

учебной и производственной практики – 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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 самообслуживания, в том числе профессиональными (ПК), общими (ОК) компетенциями и личностными результатами.

Код ПК, ОК, ЛР	Наименование общих компетенций
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
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
К.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
К.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности ОК
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность). Демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей). Деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля очной формы обучения

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента		Самостоятельная работа студента, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. ЛПЗ практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64	64	20	4	72	36
ПК 4.2. -4.3 ОК1-7, 9,-11	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	110	110	46	4	72	36
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	216					72
	Экзамен по модулю	8					
	Всего:	404	174	66	8	144	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		64	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		64	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание 1. Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент холодных сладких 2. Требования к организации рабочих мест для приготовления холодных сладких блюд. Правила техники безопасности и СанПиНа. 3. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов 4. Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления холодных сладких блюд 5. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 6. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 7. Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд. 8. Технология приготовления холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Ассортимент. Презентация блюд.	8	2
		8	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	5	
		5	

холодных и горячих десертов, напитков	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.		ЛР 9, ЛР 10
	3.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
	4.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	5.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1-2	Практическое занятие Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	7	3
	3	Практическое занятие Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков	7	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9, ЛР 10
	4-5	Практическое занятие Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.		
	6-7	Практическое занятие Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		
Тема 1.3. Организация и приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание			
	1.	Технология приготовления холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Ассортимент. Презентация блюд.	11	2
	2.	Технология приготовления фруктовых салатов. Ассортимент. Презентация блюд.	11	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9, ЛР 10
	3	Технология приготовления компотов. Ассортимент. Презентация блюд.		

	4	Технология приготовления киселей разных консистенций. Ассортимент. Презентация блюд.		
	5	Технология приготовления желе. Ассортимент. Презентация блюд		
	6	Хранения холодных сладких блюд. Требования качества		
	7	Технология приготовления муссов Ассортимент. Презентация блюд.		
	8	Технология приготовления самбуков. Ассортимент. Презентация блюд.		
	9	Технология приготовления кремов. Ассортимент. Презентация блюд		
	10	Технология приготовления мороженого. Ассортимент. Презентация блюд		
	11	Технология приготовления парфе. Ассортимент. Презентация блюд		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		20	3
	1-2	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов.	20	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
	3-4	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления компотов.		
	5-6	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления киселей		
	7-8	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления желе.		
	9-10	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления муссов.и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		
	11-12	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления самбуков		
	13-15	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления кремов.		
	15-16	Практическое занятие Составление технологических карт приготовления мороженого.		
Тема 1.4. Организация и		Содержание	13	

приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1	Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих сладких блюд. Классификация, ассортимент, требования к качеству.сладких блюд, десертов.	13	
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	3	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления		
	4	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		
	5	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане)		
	6	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание		
	7	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд глазирование, фламбирование, растапливание шоколада		
	8	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.)		
	9	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей		
	10	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов		
	11	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		

	12	Порционирование эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов		
	13	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	1	Практическое занятие Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6	3
	2-3	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
	4-5-6	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента				
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			110	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного плана			
	1-2	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	26	2
	3-4	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	26	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
	5-6	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков		
	7-8	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.		
	9-10	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	11-12	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктовые годные прохладительные напитки, лимонады)		

		Рецептуры, технология приготовления холодных напитков компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		
		Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		
		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.		
		Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		
		Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.		
		Контроль хранения и расхода продуктов.		
		Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		25	3
	1- 25	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	25	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
		Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		
		Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		
		Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		
		Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков		
		Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
		Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
		Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		

	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<i>Содержание</i>	25	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.		ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента		
	Организация работы бариста.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков чай, кофе, какао, горячий шоколад..		
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков сбитень, глинтвейн, взвар		
	Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет		

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.		
	Контроль хранения и расхода продуктов		
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
В том числе практических занятий и лабораторных работ			
1-24	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	24	3
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Практическое занятие Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		

	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Лабораторная работа Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента		
	Дифференцированный зачет		
Всего			
Учебная практика по ПМ.04		156	
Виды работ:		144	ОК01- ОК07, ОК09 ПК4.1 –ПК 4.6 ЛР 9,ЛР 10
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.			

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 22. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с	72	

заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки	4	
Квалификационный экзамен	8	
Всего	404	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

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

Технические средства обучения:

1. Мультимедийное оборудование (экран, мультимедиа-проектор, компьютер или ноутбук).
2. Лицензионное программное обеспечение профессионального назначения.
3. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.
4. Мультимедийные презентации лекционного материала.
5. Обучающие и контролирующие программы.
6. Информационные ресурсы сети Интернет:
 - федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>);
 - федеральный портал «Инженерное образование» (<http://window.edu.ru>);
 - федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» (<http://www.kt.edu.ru>);
 - федеральный портал «Российский портал открытого образования» (<http://www.open-edu.ru>);
 - сетевая энциклопедия Википедия (<http://ru.wikipedia.org>).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской

- Шкафы для учебно-методической документации
- Стол для преподавателя
- Стул для преподавателя
- Столы для студентов
- Стулья для студентов
- Доска классная
- Экран

- Штативы для плакатов
- Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет.
- Принтер
- Сканер
- Мультимедийные установки

Учебно-наглядные пособия

- Плакаты
- Комплект учебно-методической документации
- Макеты
- Схемы
- Нормативно справочная литература

Оборудование лаборатории и рабочих мест

- Производственные столы по количеству рабочих мест
- Весы настольные циферблатные
- Весы электронные
- Овощерезательная машина
- Холодильный шкаф
- Мясорубка
- Обогреватель для воды
- Плита электрическая секц. модулирования
- Шкаф жарочный электрический секц. модулированный
- Сковорода электрический секц. модулированная
- Пекарский шкаф
- Тестораскаточная машина настольная
- Вытяжное устройство
- Блендер (для измельчения и перемешивания)
- Миксер (для получения различных консистенций)
- Взбивательная машина
- Линия с оборудованием инвентарем и инструментами (раздаточная)
- Протирочная машина или универсальный привод
- Ванна производственная 3-х секц
- Универсальная кухонная машина
- Стол кулинарный разборный
- Машина для резки вареных плодов и овощей
- Стеллажи передвижные
- Стол со встроенной моечной ванной краном и смесителем
- Прилавок для подносов и приборов в виде стола
- Механизм для нарезки свежих овощей

- Пароварочный аппарат

Инвентарь, инструменты:

- Листы кондитерские металлические(двухбортные , трехбортные)
- Формочки фигурные для мелкоштучных изделий
- Формы для весовых изделий(разъемные, для кексов, тарталеток)
- Скалки для раскатки, нарезки теста
- Доски разделочные (средние, большие)
- Наплитная посуда для приготовления масс, отделочных полуфабрикатов
- Венчики для взбивания
- Веселки для размешивания масс
- Сита для просеивания
- Наконечники кондитерские
- Мешки кондитерские
- Скалка кондитерская для нарезки теста
- Лопатки для укладывания выпеченных изделий
- Резцы для теста
- Ножи(поварские, рефленные, столовые, малые)
- Лейка для пропитки изделий
- Лопатка бордюрная
- Кисточка кондитерская для смазывания
- Ступка с пестиком
- Кольца для тортов (разъемные)
- Противни
- Щипцы кондитерские
- Кондитерские гребенки
- Деревянные палочки
- Столовая посуда (тарелки, блюда)
- Сервиз чайный
- Поставка для торта
- Разносы (малый, средний, большой)

Мебель и стационарное оборудование

- Шкафы для учебно-методической документации
- Стол для преподавателя
- Стул для преподавателя
- Столы для студентов
- Стулья для студентов
- Доска классная
- Экран

- Штативы для плакатов
- Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет.
- Принтер
- Сканер
- Мультимедийные установки.

4.2 Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники

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 13.07.2018г. № 213
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 2017 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2018 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2018-01-01. - М.:Стандартинформ, 2015.-III, 8 с
4. ГОСТ 30524-2018 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2018-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2019 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2018 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2018 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2019 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2019 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2018 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 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
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-08. 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 2008 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-08 «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 2018 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-08 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: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2019.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2019г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2019г
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2019. – 464 с.

20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2019. – 336с.

21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.

22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – М.: Академия, 2019. – 160 с.

24. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.

Дополнительные источники:

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого тестаС.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с. - (Кондитер.Базовый уровень).

3. Современное сырье для кондитерского производстваЕ.И. Соколова С.В. Ермилова. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 64 с. - (Кондитер).

4. Уроки и техника кондитерского мастерства/ Е.В.Шрамко. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, - 160 с.: ил.

5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования. В.В.Усов. М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

6. CHEFART. Коллекция лучших рецептовсост. Федотова Илона Юрьевна. М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018, - 320 с.: ил.

7. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

1. <http://feior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по МДК.04.01 и МДК.04.02 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Поварское и кондитерское дело» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а так же в колледже под руководством преподавателя спецдисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики;
- отзыв – характеристику;
- отчет о работе.

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производства).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и специальности «Поварское и кондитерское дело».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

1. Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства», «Организация обслуживания», «Калькуляция и учет» «Организация хранения и контроль запасов сырья».

2. Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и личностных результатов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК: - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков : – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	• корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в 34 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)	

	• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	

	оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– 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 полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	- практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: 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
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене

		по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и

		производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная

		<i>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

		Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– уметь анализировать конъюнктуру рынка определенной отрасли; – осуществлять стратегическое маркетинговое планирование и оперативное планирование предпринимательской деятельности; – применять методы организации и управления деятельностью в профессиональной сфере; – уметь взаимодействовать с государственными органами.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ЛР 9 Сознательная ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	– адекватность соблюдения и пропаганды правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; – адекватность предупреждения либо преодоления зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.	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
ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-	– ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;

производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них		- заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: 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
--	--	---