

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса
(ГАПОУ Международный колледж сервиса)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
По профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Казань

2022

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

 О.Р. Скальская


« 02 » сентября 2022 г.



Рабочая программа учебной /производственной/ практики профессионального модуля ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар кондитер.

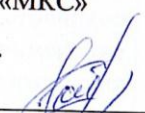
Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань Республика Татарстан

Разработчики:

Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории 


Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы  Л.А. Гайнетдинова

✓ Согласовано с работодателем _____

(наименование предприятия)

Руководитель  В.В. Боброва

« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	21

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
1	2
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	Личностные результаты
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 13	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код ПК.	Наименование результата обучения
1	2
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями 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

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
1	2
Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 расходов, способы сокращения потерь, сохранения, пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

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

Уметь:

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

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

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

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

Иметь практический опыт в:

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной

/производственной/ практики:

Всего **288 часов**, в том числе:

учебной практики – **108 часов**;

производственной практики – **180 часов**

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4
ПК 04			
Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 4.1. МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	Тема 1. Организация работ и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	6
ПК 4.2 - 4.5 МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	102	Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	48
		Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	30
		Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	12
		Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	12
<i>ВСЕГО часов</i>	<i>108</i>		<i>108</i>

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.04

Код и наименование профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объём часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1. Организация работ и техническое оснащение технологического процесса приготовления горячих и холодных десертов, напитков.	<i>Содержание учебного материала</i>		6	
	1.1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6	2
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<i>Содержание учебного материала</i>		48	
	1.1.	Организация рабочего места. Приготовление холодных сладких блюд: экзотического фруктового салата, яблоки и бананы на гриле, пюре из свежих фруктов	6	2
	1.2.	Организация рабочего места. Приготовление компотов (из свежих, консервированных, свежемороженых ягод и фруктов). Фруктов в сиропе (груша медовая, томленый в вине ананас). Оценка качества компотов, фруктов в сиропе	6	3
	1.3.	Организация рабочего места. Приготовление желеобразных сладких блюд. Приготовление	6	3

		киселей из свежих плодов и ягод, молочного густого, апельсинового студня.		
	1.4.	Организация рабочего места. Приготовление желе из свежих плодов и ягод, желе из молока, панакота	6	3
	1.5.	Организация рабочего места. Приготовление желе из свежих плодов и ягод, желе из молока, панакота	6	3
	1.6.	Организация рабочего места. Приготовление кремов: ягодного; крем-брюле; сабайон.	6	3
	1.7.	Организация рабочего места. Приготовление взбитых сливок: сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные; шоколадный мусс со сливками.	6	3
	1.8.	Организация рабочего места. Приготовление мороженого: сливочный пломбир; клубничное мороженое; дынный сорбет. Варианты подачи, техника декорирования тарелки	6	3
Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>30</i>	
	2.1.	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: суфле фруктовое, суфле с горячими ягодами. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	3
	2.2.	Организация рабочего места. Приготовление пудинга сухарного с фруктовым соусом, пудинга из пшеничного хлеба с яблоками с соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	3
	2.3.	Организация рабочего места. Приготовление блинчиков «Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	3
	2.4.	Организация рабочего места.	6	2

		Приготовление блинчиков «Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.		
	2.5.	Организация рабочего места. Приготовление шарлотки бисквитной с карамелью, яблочного штруделя из теста «Фило» со сладким соусом. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.	6	2,3
Тема 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	3.1.	Организация рабочего места. Приготовление фруктово-ягодных напитков: клюквенный; яблочный; из плодов шиповника; фруктовый смузи. Варианты подачи холодных напитков.	6	3
	3.2.	Организация рабочего места. Приготовление коктейля молочно-шоколадного, «Мохито» безалкогольного, круассана клубничного, чая с лимоном холодного. Варианты подачи холодных напитков.	6	3
Тема 4. Технология приготовления горячих напитков	<i>Содержание учебного материала</i>		<i>12</i>	
	4.1.	Организация рабочего места. Приготовление горячего чая (с сахаром, вареньем, джемом, медом, лимоном). Приготовление кофе (по-варшавски, по-венски, капучино, по-восточному) Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков.	6	3
	4.2.	Приготовление какао с молоком, горячего шоколада со взбитыми сливками сбитня пряного, глинтвейна. Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков.		
<i>ИТОГО часов</i>			<i>108ч.</i>	

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код профессионал. компетенц.	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ	
1	2	3	4	
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				
ПК 4.1.	МДК 04.01	6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ухода за ним. Санитарно-гигиенические требования по организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	ПК 4.1.- 4.2.	МДК.04.02	6	Организация рабочего места. Приготовление холодных десертов: экзотического фруктового салата, карпаччо из ананаса с имбирным соусом. Оценка качества сладких блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).
			6	Организация рабочего места. Приготовление тартара из абрикосов, каннелони из ананаса с бананом. Оценка качества сладких блюд.
ПК 4.2.		6	Организация рабочего места. Приготовление, фруктового супа с дыней и ягодным морсом. Оценка качества сладких блюд.	

		6	Организация рабочего места. Приготовление пюре из свежих фруктов, фруктового минестроне с соусом банановым с базиликом. Оценка качества сладких блюд.
ПК.4.3.		6	Организация рабочего места. Приготовление компота из апельсинов, мандаринов. Компота из персиков
		6	Организация рабочего места. Приготовление компотов из малины, клубники, земляники. Оценка качества компотов, фруктов в сиропе
ПК 4.3.		6	Организация рабочего места. Приготовление компота из смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, ягод.
		6	Организация рабочего места. Приготовление тыквенно-яблочного компота, яблочного отвара с инжиром и черносливом, груши медовой. Оценка качества сладких блюд.
ПК .4.4.		6	Организация рабочего места. Приготовление киселя клюквенного, киселя из апельсинов, киселя молочного густого. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление киселя из кураги, апельсинового студня. Оценка качества сладких блюд.
			Организация рабочего места. Приготовление железированных сладких блюд: желе из цитрусовых, желе из молока. Оценка качества сладких блюд.
ПК 4.5.		6	Организация рабочего места. Приготовление апельсинового заливного с клубникой. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление панакотты, мягкого желе из манго. Оценка качества

ПК 4.6.			сладких блюд
		6	Организация рабочего места. Приготовление мусса клюквенного, мусса яблочного на манной крупе. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление кремов: ягодного, ванильного, шоколадного, кофейного. Оценка качества кремов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление сливок, взбитых с орехами, шоколадные, лимонные. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление шоколадного мусса со сливками. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление крем-брюле, крем-брюле фисташковое, крем-карамель. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление крема «Карамель», сабайон, крем тыквенный из сифона. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление клубничного мороженого, шоколадного снега, дынного сорбета. Оценка качества сладких блюд.
		6	Организация рабочего места. Приготовление горячих десертов: клубничного суфле, суфле фруктового. Оценка качества горячих десертов.
	6	Организация рабочего места. Приготовление пудинга из пшеничного хлеба с яблоками с соусом, шоколадного пудинга из	

			манной крупы. Оценка качества горячих десертов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление блинчиков «Креп-Сюзетт», блинных мешочков с абрикосами. Приготовление соуса фруктового. Оценка качества горячих десертов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление фраджипан с яблоками, яблочного штруделя из тесто «Фило» со сладким соусом. Оценка качества горячих десертов.
		6	Организация рабочего места. Приготовление фруктово-ягодных напитков: напиток фруктовый с клубникой и лесными орехами, фруктовый смузи, коктейль молочно-шоколадный.
		6	Организация рабочего места. Приготовление крушона клубничного, холодного чая с лимоном, кофе-глясе, кваса домашнего. Оценка качества напитков.
		6	Организация рабочего места. Выбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячего чая, кофе, какао, шоколада. Варианты подачи горячих напитков. Оценка качества напитков.
		6	Организация рабочего места. Приготовление согревающих напитков: сбитень пряный, глинтвейн, пунш чайный. Дифференцированный зачет
	ВСЕГО	180	
	Консультации по практике	8	
	Консультации по экзамену	6	
	Демонстрационный экзамен по модулю	12	
	ИТОГО	206	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.04

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета .

Техническое оснащение и организации рабочего места предлагает наличие лаборатории или учебной кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

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

Технологическое оборудование.

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

Оснащение лаборатории

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	2	3
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль Саламандра	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3

13	Кофемашинa с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер ручной (с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или миксер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
39	Овоскоп	1
40	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
41	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
42	Стол производственный с моечной ванной	15

43	Стеллаж передвижной	2
44	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	2	3	4
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий

потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андропова, Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю.Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. _ 320 с, [16]с. цв. вкл.

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.

6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. /Н.И. Ковалев, В.А. Кравцова. – М.: «Деловая литература», 2018. – 480 с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО. /Л.В. Мармузова. – М.: «Академия», 2018. – 124 с.

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

12. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для НПО. /И.И. Потапова. – М.: «Академия», 2018. – 160 с.

13. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — 3-е изд., стер — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 304 с.

14. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия»,2015. – 288 с

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.
3. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
4. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.Г. Семиряжко, М.Ю. Дерюгина. – М.:Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
- цент «Академия», 2018. — 128 с.
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
10. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 208 с.
11. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2018.— 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books>

3.3. Общие требования к организации практики

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.09 Безопасность жизнедеятельности; ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры; ОП.15

Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной практики ГАПОУ «Международный колледж сервиса». Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

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

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

3.4. Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии предполагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ОПОП по специальности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.04

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 4.1.-4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Организация рабочего места и личную гигиену в соответствии с СТН и ТБ	Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП Владение актуальными методами работы в профессиональной
	Выполнение механической кулинарной обработки в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Расчет сырья согласно рецептуре блюд	
	Подготовка желатина, агар- агара и крахмала для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	
	Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к холодным сладким блюдам, десертам, разнообразного ассортимента	
Приготовление холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента		

<p>контекстам ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>деятельности Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ЛР 5 Демонстрирующий</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ Выполнение расчета сырья согласно рецептуре горячих сладких блюд, десертов Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ Проверка органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к горячим сладким блюдам, десертам, разнообразного ассортимента Приготовление горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента Проведение сервировки блюд, бракеража и отпуска горячих сладких блюд, десертов, согласно требованиям Госстандарта Проведение бракеража и отпуска</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента</p>

<p>приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p>холодных напитков, согласно требованиям Госстандарта.</p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Выполнение расчета сырья согласно рецептуре блюд</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к холодным напиткам разнообразного ассортимента</p> <p>Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ</p> <p>Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента, согласно рецептуре блюд</p> <p>Творческое оформление приготовленных холодных напитков, согласно требованиям к качеству</p> <p>Проведение бракеража и отпуска холодных напитков согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения</p>

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере ЛР 13 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с СТН и ТБ; - Выполнение расчета сырья согласно рецептуре блюд; - Выбор производственного инвентаря и оборудование в соответствии с технологическими требованиями к горячим напиткам разнообразного ассортимента; - Выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с СТН и ТБ; - Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента, согласно рецептуре блюд; - Творческое оформление приготовленных горячих напитков, согласно требованиям к качеству; - Проведение бракеража и отпуска горячих напитков согласно требованиям Госстандарта. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). <p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов</p>
---	---	--