

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский аграрный колледж»



Утверждаю

Директор ГАПОУ «Алексеевский
аграрный колледж»


_____ А.В. Симашева

« 29 » 08 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский аграрный колледж».

Разработчик: С.З. Барышкова - мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Алексеевский аграрный колледж».

Принято на заседании педагогического совета протоколом номер № 1 от 29.08.24г.

Составила _____ С.З. Барышкова

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁷

Код	Наименование общих компетенций
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПМ.04	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 4.1	2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.2	3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки по профессии «Повар» при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ol style="list-style-type: none"> 1. подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 2. выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3. упаковке, складировании неиспользованных продуктов; 4. порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; 5. ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<p>У.1 - 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;</p> <p>У.2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента зарубежной кухни.</p>
Знать	<ol style="list-style-type: none"> 3.1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том

	<p>числе региональных;</p> <p>3.4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>3.5 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>3.6 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков зарубежной кухни.</p>
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 402 ч

в том числе в форме практической подготовки – 216ч.

на освоение МДК:

МДК 04.01- 60 ч.

МДК 04.02 – 120 ч.

в том числе самостоятельная работа – 4 ч

практики, в том числе учебной- 144 ч.

производственной практики – 72 ч.

промежуточная аттестация экзамен 6 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика		Экзамен	Консультации
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Учебная, часов	Производственная, часов		
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и практ. занятия, часов					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 – ПК 4.5	МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	60	58	26	2				
ПК 4.1 – ПК 4.5	МДК 4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	120	118	44	2				
	Учебная практика	144				144			
	Производственная практика	72					72		
	Экзамен	6						6	
	Консультации								
	Итого	402	176	70	4	144	72	6	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, acad.ч/ в том числе в форме практической подготовки, acad. ч		Код ОК, ПК	
1	2	3	4	5	
МДК 04.01 Организация процессов приготовления. подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов напитков разнообразного ассортимента		60			
Раздел модуля 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60			
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	60		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.1.	
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			2
	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции <i>в т.ч. супов национальной и зарубежной кухни.</i>			2
	3	Виды и назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных использования приборов, посуды., правила подбора посуды и правила безопасного использования оборудования. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			2
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			2
	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			2
6	Практическое занятие 1	2	2		

	Определение качества исходного сырья органолептическим методом. Правила работы на весоизмерительном оборудовании.			
7	Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	4	
8	Практическое занятие 3 Организация рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	4	4	
9	Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование.	2		
10	Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами. Взбивание желированных основ. взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктов.	2		
11	Практическое занятие 4 Подготовка сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков	4		
12	Контрольная работа за семестр	2		
13	Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
14	Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
15	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
16	Принципы технологического процесса приготовления сладких блюд, десертов, напитков	2		

	17	Практическое занятие 5 Решение ситуационных задач по подбору и взаимозаменяемости сырья, определению качества.	4	4	
	18	Практическое занятие 6 Расчёт количества сырья, выхода п/ф, готовых изделий	4	4	
	19	Практическое занятие 7 Работа с НТД, составление ТК и ТТК	4	2	
	20	ДЗ по МДК 04.01	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ			2	
	Итого 32 часа теория + 26 часов ПЗ + 2 часа СР				
МДК.04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			120		
Раздел 1 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.					
Тема 1.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных сладких блюд, десертов.	Содержание		60		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.2.
		Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Классификация, ассортимент, требование к качеству сырья. <i>в том числе национальной и зарубежной кухни.</i> Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара.	4		
	2	Фруктовые десерты. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. фруктовые салаты.	2		
	3	Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, фруктов в сиропе.	2		
	4	Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя. Правила подачи, условия и сроки хранения.	2		
	5	Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями.	4		

6	Технологический процесс приготовления взбитых желированных десертов: муссов клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона; самбуков абрикосового, яблочного на манной крупе. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	4		
7	Замороженные десерты: сорбетты, парфе, муссы	2		
8	Технологический процесс приготовления и отпуск кремов: ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами; фланов	2		
9	Технологический процесс приготовления и отпуск терринов: неаполитанского, ягодного.	2		
10	Технологический процесс приготовления и отпуск молочных и творожных десертов: бланманже, панакоты, мягкого мороженого	2		
11	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного п/ф. Технологический процесс приготовления чизкейка классического, чизкейка шоколадного, творожного, десерта Павлова. Капкейки, кексы, пироги. Варианты оформления, правила подачи.	2		
12	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием теста фило: рулетов и корзиночек	2		
13	Шоколадные десерты: характеристика, методы темперирования шоколада.	2		
14	Украшения из шоколада	2		
15	Шоколадные конфеты. Дефекты из шоколадных конфет.	2		
	Практическое занятие 1 Расчёт сырья, выхода изделий. Составление НТД	2	2	
16	Практическое занятие 2 Приготовление желе, парфе из ягод, панакоты; требование к качеству, условия и сроки хранения.	4	4	
17	Практическое занятие 3 Приготовление муссов, самбуков, требование к качеству, условия и сроки хранения. Подбор посуды для отпуска десертов. Варианты декорирования десертов.	4	4	
18	Практическое занятие 4 Приготовление чизкейка классического требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты подачи, подбор посуды для подачи, варианты декорирования соусами.	4	4	
19	Практическое занятие 5 Мастер класс «Приготовление украшений из шоколада, шоколадных конфет»	4	4	
20	Практическое занятие 6	4	4	

		Расчёт себестоимости продукции, продажной цены изделий			
	21	Контрольная работа за семестр	2		
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд, десертов	Содержание		40		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.3.
	22	Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь, приготовление сиропов: сахарный сироп, лимонный сироп, апельсиновый. Ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный сироп. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Варианты декорирования.	2		
	23	Производство десертов с применением готовых смесей. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов	2		
	24	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	2		
	25	Суфле и пудинги. Технология приготовления горячего суфле. Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, горячие десерты на основе творога: творожные шарики. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения .	4		
	26	Технология приготовления и подача гренки с плодами и ягодами. Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	27	Технология приготовления горячего десертов: тирамиссу. Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	4		

		Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>			
	28	Сложные горячие шоколадные десерты: шоколадно-фруктового фондю, фондан	2		
	29	Технология приготовления десертов фламбе: из персиков и мороженого, бананового фламбе. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	30	Декорирование десертов соусами, элементами молекулярной кухни. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	31	Технология приготовления десертов региональной и зарубежной кухонь; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
	32	Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов	2		
	33	Практическое занятие 7 Расчёт сырья, выхода изделий. Составление НТД	2	2	
	34	Практическое занятие 8 Приготовление горячего суфле, пудингов, гренок. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	4	4	
	35	Практическое занятие 9 Приготовление шарлотки с яблоками, яблоки в тесте «кляр», запеченных яблок. Требование к качеству, сроки и условия хранения. Варианты подачи, оформления.	4	4	
	36	Практическое занятие 10 Приготовление тирамиссу, штруделей. Требование к качеству горячих сладких блюд.	4	4	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков			20		
Тема 2.1. Технологический процесс приготовления и отпуск холодных и горячих напитков	Содержание		20		
	37	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. <i>в т.ч. холодных и горячих напитков национальной и зарубежной кухонь</i> . Подбор оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих напитков. Технология приготовления лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напиток «Петровский», напиток лимонный, апельсиновый, Правила оформления и отпуска холодных	2		ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.4, 4.5

	напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).			
38	Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, шербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира.</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2		
39	Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2		
40	Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания. <i>Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира</i>	2		
41	Практическое занятие 11 Приготовление холодных напитков. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска . Оценка качества холодных напитков.	4	4	
42	Практическое занятие 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания и организации питания	4	4	
43	Итоговое занятие по МДК 04.02	2		
	Самостоятельная работа Работа с литературой, справочниками, НТД. Подготовка к ДЗ	2		
Учебная практика по ПМ 04		144		
Виды работ: 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				ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9,

<p>требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции .</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования .</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в</p>			ПК 4.1.
--	--	--	---------

<p>соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Выставка-презентация холодных и горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>			
<p>Производственная практика по ПМ04</p>	<p>72</p>		
<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования) комплектования, сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 			<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5</p>

Защита отчётов по производственной практике			
Экзамен п модулю	6		
Всего	402		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Техническое оснащение и организация рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатории кухня организации питания, учебный кондитерский цех, кондитерский цех организации питания оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1 Основные печатные издания

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва: Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096> (дата обращения: 31.08.2023).

3.2.3. Дополнительные источники:

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания:Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.