

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » 06 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 11 » 06 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле»

(наименование организации)

Л.Ш.Нуриева, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Сеть быстрого питания «Сели-Поели»

(наименование организации)

С.Т.Меньшикова, заведующая

производством

Ф.И.О., должность

(подпись)

« 11 » 06 2020 г.

Нижнекамск, 2020

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:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
3. Примерной 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 примерной основной образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

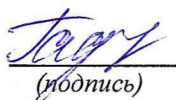
Разработчики:

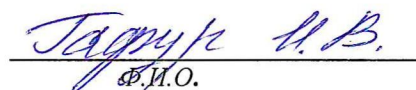
Набиуллина Ильсеяр Фадавиевна - мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Васильева Нина Раисовна - мастер производственного обучения, преподаватель дисциплин профессионального цикла.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК


(подпись)


Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от «08» 06 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19

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 кате- горий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области подготовки кадров для общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
-------	--

Профессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<i>Иметь практический опыт</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<i>Уметь</i>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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.</p>
В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по УП. О4	
Уметь:	<p>- использовать различные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- подбирать ассортимент, использовать методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- использовать правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни.</p>
знать:	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;</p> <p>- правила хранения и требования к качеству готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни.</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **238** часов

На освоение МДК – **76** часов, в том числе:

- теория – **48** часов;

- на лабораторно-практические - **18** часов,

- самостоятельной работы обучающегося – **2** часа;

- консультации – 6 часов;
- экзамен – 12 часов
- учебной практики – 72 часа (*в том числе: 36 часов вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля в учебной практике*)
- производственной практики – 72 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов учебной нагрузки	Самостоятельная нагрузка, часов	Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем, час.						
				Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практики	
				Всего часов	в т.ч.				Учебная	Производственная
Теория	лабораторные работы и практические занятия, часов	консультации	ПА (экзамен)							
ПК 4.1.-4.5 ОК01-07, 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		32	26	6				
ПК 4.1.-4.5 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	2	42	22	12	2	6		
ПК 4.1 - 4.5 ОК.01-ОК.10	Учебная и производственная практика	144							72	72
	Квалификационный экзамен	18								
	Всего:	238	2	74	48	18			72	72

2.2. Тематический план

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень усвоения	Формируемые элементы	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32 часа, в т.ч. 6 часов ЛПЗ	теории 26 часов	ОК 1 – ОК 10 ПК 4.1 – ПК 4.5	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению	Содержание	6			
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	2	
	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	2	

холодных и горячих десертов, напитков	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		18			
	1	Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2		
	2	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента	2	2		
	3	Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд и десертов,	2	2		
	4	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	2		
	5	Сырье и правила его подготовки для приготовления холодных сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента	2	2		
	6	Сырье и правила его подготовки для приготовления горячих сладких блюд и десертов	2	2		
	7	Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд и напитков с раздачи, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос и реализацию	2	2		
	8	Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд и десертов с раздачи, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос и реализацию	2	2		
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки их к реализации.	2	2		
		Практические занятия		6		
		Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков сложного ассортимента		2	3	
	Практическое занятие №2. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		2	3		

		Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	3	
	Дифференцированный зачет		2		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			34 часа, в т.ч. 12 часов ЛПЗ	теории 22 часа	
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		6		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	2	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд. Условия и сроки хранения.	2	2	
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: муссов, самбука, крема, мороженого. Условия и сроки хранения.	2	2	
	Лабораторная работа		4		
		Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)	2	3	
		Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд.	2	3	
	Самостоятельная работа		2		
		Самостоятельная работа №1. Устное ознакомление с темой	2	2	

		«Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос».			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Содержание	12		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	2	2	
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: суфле, штруделей, фондана.	2	2	
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: пудингов, яблоки в слойке, шарлотка.	2	2	
	4	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	2	2	
	5	Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении горячих сладких блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2	
		Лабораторные работы	6		
		Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: пудинга, шарлотки или штруделя,	2	3	
		Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: сладких блинчиков, яблок в тесте.	2	3	
		Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд:	2	3	
	Контрольная работа	2	3		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		Содержание	6		
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	2	2	
	2	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2	2	
	3	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай с сахаром, чай с молоком, чай с лимоном, какао, горячи шоколад. Способы подачи горячих напитков.	2	2	

	Лабораторная работа			
	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	2	3	
Консультация		6		
Экзамен про МДК 04.02		6		
Учебная практика		72		
Виды работ				
Тема 1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод	Приготовление: «Земляника со сметаной», «Чернослив со сливками», «Яблоки со взбитыми сметаной с орехами».	6	3	
Тема 2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд	Приготовление: «Желе яблочное», «желе из молока», «мусс клюквенный».	6	3	
Тема 3. Приготовление и оформление холодных сладких блюд	Приготовление: «Десерт Радуга», «Самбук абрикосовый», десерт «Татлы»	6	3	
Тема 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд	Приготовление: «Шарлотка с яблоками», «яблоки в тесте жареные».	6	3	
Тема 5. Приготовление и оформление горячих сладких блюд	Приготовление: «Пудинг сухарный», «пудинг яблочный с орехами».	6	3	
Тема 6. Приготовление и оформление горячих напитков	Приготовление: «Кисель из плодов и ягод свежих», «кисель из клюквы густой».	6	3	
Тема 7. Приготовление и оформление горячих напитков	Приготовление: «Чай заварка», «чай с лимоном», «кофе черный с молоком», «какао с молоком».	6	3	
Тема 8. Приготовление и оформление холодных плодово-ягодных напитков	Приготовление: «Напиток яблочный», «напиток лимонный».	6	3	

Тема 9. Приготовление, оформление компотов	Приготовление: ”Компот из свежих плодов”, ”компот из апельсинов”.	6	3	
Тема 10. Приготовление прохладительных напитков и мороженого, коктейлей молочных с мороженым	Приготовление:”Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным”, ”мороженное с плодами или ягодами консервированными”, ”мороженое Пингвин”. ”Молочно-шоколадный с мороженым”, ”молочно ягодный с мороженым”.	6	3	
Тема 11. Приготовление, оформление крушонов и безалкогольных коктейлей	Приготовление: ”Крушон ананасный”, ”крушон клубничный”. Сливочный шоколадный коктейль”, ”молочно- плодовой коктейль”	6	3	
Тема 12. Приготовление сладких блюд и напитков национальной и международной кухни Дифференцированный зачет	Приготовление: хоч-тосон (калмыцкая кухня), Галушки яблочные (украинская кухня), Десер беги (узбекская кухня), Морковно-ягодный напиток, (Карельская кухня)	6	3	
Производственная практика		72		
Тема 1. Организация рабочих мест	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	3	
Тема 2. Подготовка к приготовлению холодных блюд и напитков	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	3	
Тема 3. Приготовление, оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод	Приготовление, оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод: ”Малина со сливами”, ”Яблоки или груши с сиропом”.	6	3	
Тема 4. Приготовление, оформление холодных сладких блюд	Приготовление, оформление холодных сладких блюд: ”Фруктовый десерт”, ”Мусс клюквенный”.	6	3	

Тема 5. Приготовление, оформление холодных сладких блюд	Приготовление, оформление холодных сладких блюд: “Самбук из йогурта твороженной массы”, “Крем ягодный”	6	3	
Тема 6. Приготовление, оформление горячих блюд	Приготовление, оформление горячих блюд: “Суфле шоколадное”, ”Суфле фруктовое или ягодное”.	6	3	
Тема 6. Приготовление, оформление горячих сладких блюд	Приготовление, оформление горячих сладких блюд: “Яблоки в слойке”, ”Корзиночки с яблоками”	6	3	
Тема 8. Приготовление, оформление горячих напитков	Приготовление, оформление горячих напитков: “Кисель из плодов шиповника”, “Кисель из кураги (густой)”	6	3	
Тема 9. Приготовление, оформление горячих напитков	Приготовление, оформление горячих напитков: “Чай со сливками”, “Кофе на молоке по-варшавски”, “Какао с молоком сгущенным”	6	3	
Тема 10. Приготовление, оформление холодных плодово-ягодных напитков	Приготовление, оформление холодных плодово-ягодных напитков: “Напиток клюквенный”, “Напиток из плодов шиповника”	6	3	
Тема 11. Приготовление, оформление компотов	Приготовление, оформление компотов: “Компот из яблок и слив”, “Компот из смеси сухофруктов”.	6	3	
Тема 12. Приготовление, оформление прохладительных напитков и мороженого	Приготовление, оформление прохладительных напитков и мороженого : «Молочный прохладительный напиток с джемом», «Мороженое «Сюрприз»», Мороженое «Северное сияние»	6	3	
Консультации		6		
Квалификационный экзамен		6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Учебная кухня»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест :

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов по технологии, фотографий оформления сладких блюд, десертов и напитков);
- комплект мелкого производственного инвентаря;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, компьютерные обучающие и контролирующие программы).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Учебная кухня»:

- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов).

Оборудование кабинета «Учебная кухня» и рабочих мест мастерской:

- технологическое оборудование (холодильные шкафы, столы производственные, ванны моечные, раковины, миксеры, электроплиты, весы настольные, стеллажи);

- производственный инвентарь (венчики для взбивания, скалки для раскатки теста, резцы для теста, выемки кондитерские, лопатки, веселки, ножи, наконечники кондитерские с мешочками для отсадки крема, сита, кисточки для смазывания изделий, ступка с пестиком, кольцо для десертов, листы кондитерские двух бортовые и трех бортовые, противни, формы кондитерские разных конфигураций, тарталетницы и др.);

- посуда;
- оборудованные рабочие места для обучающихся;
- нормативно-технологическая документация.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Worldskills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Worldskills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Электронные ресурсы ЭБС Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Сладкие блюда: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 40 с

Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 274 с.

Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

3.2.1 Печатные издания:

Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. – М.: РУСАЙНС, 2017. – 250с.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

8. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

10. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

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

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
14. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
15. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные печатные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник СПО.- М:Академия, 2013
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие. – 4-е изд, стер. – М.:ИЦ»Академия», 2014. – 192 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М, : ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практикам - выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практикам - выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических 	

<p>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</p>	<p>отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение требований персональной гигиены в 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, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практикам - выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04
--	---	---

	напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; - беседы; творческие работы и т.д.
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной,	- подготовка мультимедийных презентаций

	профессиональной деятельности	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; -организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины.
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства

