

Министерство образования и науки Челябинской области
филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
от «04» февраля 2021 г. № 46 о/д
Директор ГБПОУ «ТТТ»
О.В. Рогель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

\

с. Октябрьское, 2021 г.

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

разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413), с учетом Примерной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16 –3) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и регистрационный номер в реестре программ СПО 43.01.09-181228

Реквизиты решения ФУМО о включении ПООП в реестр:
Протокол № 3 от 18.10.2018 г.

Организация-разработчик: Филиал ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» в с. Октябрьское

Разработчик: Арчакова Оксана Алексеевна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии
Протокол № 5 от «21»января 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. 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:

1.1.1. 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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>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>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 390 ч.

Из них на освоение МДК – 122 ч.

на практики учебную 72 и производственную – 72 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч.	лабораторные работы и практические занятия, часов	учебная	производственная часов
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	МДК 04.01 Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	84	40	30	72	72	2
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	МДК 04.02 Раздел модуля 2. Процессы приготовление к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	156	82	60	72	72	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	144					
Всего:		356	122	90	144	144	

\

2.2. Тематический план и содержание 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

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) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
МДК. 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	40
Тема 1.1. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.	<p>Содержание</p> <p>Инструктаж по технике безопасности. Оборудование и электрооборудование и работа с ним.</p>	2
Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	<p>Содержание</p> <p>Соблюдение правил личной гигиены. СанПины.</p>	2

Тема 1.3. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов.	Содержание Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.	1
Тема 1.4. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих ягод.	Содержание Технологические операции по обработке ягод.	1
Тема 1.5. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов.	Содержание Хранение обработанных фруктов. Вакуумирование, замораживание.	1
Тема 1.6. Организация и техническое оснащение хранения обработанных ягод.	Содержание Хранение ягод. Вакуумирование, замораживание.	1

Тема 1.7. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки ягод.	Содержание <p>Организация рабочего места для подготовки консервированных, свежезамороженных, сушеных плодов и ягод. Технологические операции.</p>	1
Тема 1.8. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов.	Содержание <p>Организация рабочего места для подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков. Обработка яиц.</p>	1
Тема 1.9. Организация работ в холодном цехе по приготовлению холодных сладких блюд.	Содержание <p>Организация рабочих мест в холодных цехах по приготовлению холодных сладких блюд.</p>	1
Тема 1.10. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению	Содержание <p>Организация рабочего места и подбор оборудования по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов.</p>	1

фруктов.		
Тема 1.11. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования напитков.	<p>Содержание</p> <p>Оборудование используемое для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей.</p>	1
Тема 1.12. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд.	<p>Содержание</p> <p>Технологические операции по процессу приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуров, кремов.</p>	2
Тема 1.13. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд.	<p>Содержание</p> <p>Рабочее место по порционированию. Процессы приготовления мороженого из готовых смесей. Оборудование для порционного приготовления сорбета и приготовления мягкого мороженого из готовой смеси.</p>	1
Тема 1.14. Организация и техническое	<p>Содержание</p> <p>Организация рабочего места повара для порционирования сладких блюд и напитков.</p>	1

оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд.		
Тема 1.15. Виды технологического оборудования холодного цеха.	Содержание Виды и характеристика технологического оборудования. (механическое; холодильное)	1
Тема 1.16. Механическое оборудование- универсальная кухонная машина.	Содержание Универсальная кухонная машина, характеристика, принцип действия.	1
Тема 1.17. Механическое оборудование – машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер)	Содержание Слайсер – характеристика, принцип действия., принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.18. Механическое оборудование- соковыжималка.	Содержание Соковыжималка- виды, характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.19. Механическое оборудование- миксер.	Содержание Миксер- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1

Тема 1.20. Механическое оборудование-блендер.	Содержание	
	Блендер- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.21. Механическое оборудование – настольная вакуумно-упаковочная машина.	Содержание	
	Настольная вакуумно-упаковочная машина-характеристика, виды, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.22. Механическое оборудование- плиты электрические с индукционным нагревом.	Содержание	
	Плита электрическая с индукционным нагревом- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.23. Механическое оборудование- овоскоп.	Содержание	
	Овоскоп- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
Тема 1.24. Механическое оборудование - термощуп	Содержание	
	Термощуп-- характеристика, принцип действия, принцип безопасной эксплуатации.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
	Практическое занятие. Изучение конструкции, принципа работы термощупа.	1
Тема 1.25. Безопасная эксплуатация технологического	Содержание	
	Эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд.	1

оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
	Практическое занятие. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд.	1
Тема 1.26. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.	Содержание	
	Виды теплового оборудования. Характеристика способов тепловой обработки и технологических режимов горячих сладких блюд и напитков.	3
Тема 1.27. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сиропов.	Содержание	
	Организация рабочего места повара и оборудование горячего цеха для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.	1
Тема 1.28. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте.	Содержание	
	Технологические операции для приготовления фруктов, жареных в тесте. Инвентарь.	1
Тема 1.29.	Содержание	

<p>Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для сладких блюд.</p>	<p>Технологические операции. Инвентарь, инструменты для организации процесса приготовления запеченных сладких блюд.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 1.30. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.</p>	<p>Содержание Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления блинчиков.</p>	<p>1</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>10</p>
	<p>Практическая работа. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд.</p>	<p>10</p>
<p>Тема 1.31. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостирования сладких блюд и по приготовлению горячих напитков.</p>	<p>Содержание Что такое термостирование и что для этого используют. Инвентарь для приготовления горячих напитков. Полный технологический цикл приготовления кофе.</p>	<p>1</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>1</p>
	<p>Практическая работа. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.</p>	<p>1</p>
<p>Тема 1.32. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического</p>	<p>Содержание Основные режимы работы пароконвектомата, правила безопасной эксплуатации.</p>	<p>1</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие. Изучение конструкции, принципа работы пароконвектомата.</p>	<p>2</p>

оборудования горячего цеха. Пароконвектомат .		
Тема 1.33. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. жарочный шкаф.	Содержание Основные режимы работы жарочного шкафа, правила безопасной эксплуатации.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Изучение конструкции, принципа работы, безопасных приемов работы с жарочными шкафами.	2
	Содержание Правила безопасной эксплуатации, виды и принципы работы кофемолок.	1
Тема 1.34. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. кофемолки.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
	Практическое занятие. Изучение конструкции, принципа работы кофемолки.	1
	Содержание Виды и принципы действия кофеварки.	1
Тема 1.35. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Кофеварки.	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
	Практическое занятие. Изучение конструкции, принципа работы кофеварки.	1
	Внеаудиторная (самостоятельная работа) учебная работа при изучении МДК 04.01 1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о	2

	новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	
Экзамен		1

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		82
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов	Содержание	8
Тема 2.1.1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	4
Тема 2.1.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	4
Тема 2.1.3 Натуральные фрукты и ягоды	Рецептуры натуральных фруктов и ягод(плоды или ягоды свежие, фруктовый салат, тартар из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом, ананас-фламбе и др).	4

Тема 2.1.4 Приготовление компотов	Рецептуры, технология приготовления компотов, фруктов в сиропе.	4
Тема 2.1.5 Приготовление киселей.	Рецептуры, технология приготовления киселей (из свежих, сушеных плодов и ягод из соков и сиропов плодовых и ягодных из пюре плодовых и ягодных, густых, средней густоты и полужидких). Кулинарное назначение киселей различной консистенции.	4
Тема 2.1.6 Приготовление желе.	Рецептуры, технология приготовления желе (одно, многослойных из консервированных плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока). Подготовка желирующей основы - желатина и агара для приготовления желе.	4
Тема 2.1.7 Приготовление муссов.	Рецептуры, технология приготовления муссов (из консервированных и плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока). Подготовка желирующей основы - желатина и агара для приготовления муссов.	4
Тема 2.1.8 Приготовление самбуров.	Рецептуры, технология приготовления самбуров (из консервированных и плодов и ягод, из пюре плодового и ягодных, из соков и сиропов плодовых и ягодных, молока). Подготовка желирующей основы - желатина и агара для приготовления самбуров.	4
Тема 2.1.9 Приготовление кремов.	Рецептуры, технология приготовления кремов (ванильного, шоколадного, кофейного, орехового, ягодного, из цитрусовых, с бисквитом и изюмом). Приготовление взбитых сливок.	4
Тема 2.1.10 Приготовление мороженого.	Виды мороженого: сливочный, шоколадный, ореховый, фруктово-ягодный, основное и дополнительное сырье. Рецептуры, технология приготовления.	4
Тема 2.1.11 Подбор сладких соусов для десертов.	Рецептуры, технология приготовления соусов для десертов (ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые), техника декорирования тарелки для подачи.	4
Тема 2.1.12 Правила проведения бракеража холодных сладких блюд.	Правила проведения бракеража холодных сладких блюд.	2
Тема 2.1.13 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов разнообразного ассортимента	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание «кейтеринг». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
Тематика практических занятий и лабораторных работ		60

	1. Расчет количества порций холодных сладких блюд и десертов из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости.	4
	2. Расчет потребности сырья и количества порций для приготовления холодных сладких блюд и десертов.	4
	3. Составление технологических карт приготовления киселей.	2
	4. Составление технологических карт приготовления желе.	2
	5. Составление технологических карт приготовления муссов	2
	6. Составление технологических карт приготовления самбуков.	2
	7. Составление технологических карт приготовления кремов.	2
	8. Составление технологических карт приготовления мороженого	2
	9. Приготовление, оформление, отпуск киселей.	2
	10. Приготовление оформление, отпуск желе.	4
	11. Приготовление оформление, отпуск муссов, самбуков.	4
	12. Приготовление оформление, отпуск кремов.	1
	13. Приготовление оформление, отпуск чизкейка.	1
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание	16
Тема 2.2.1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству горячих сладких блюд.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству горячих сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	4
Тема 2.2.2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	2
Тема 2.2.3	Рецептуры, технология приготовления пудингов (сухарного, яблочного с орехами, с черносливом,	2

Приготовление пудингов	изюмом или яблоками, творогом, рисом или бисквитного).	
Тема 2.2.4 Приготовление суфле	Рецептуры, технология приготовления суфле (ванильного, шоколадного, орехового, плодово-ягодного).	4
Тема 2.2.5 Приготовление блинчиков, сладких блюд из теста	Рецептуры, технология приготовления блинчиков, сладких блюд из теста (блинчики креп-сюзетт, блинные мешочки, малиновые равиоли и др). Правила оформления.	2
Тема 2.2.6 Приготовление сладких блюд из яблок	Рецептуры, технология приготовления сладких блюд из яблок (шарлотки, штрудели). Правила оформления.	2
Тема 2.2.7 Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	Подбор сладких соусов, технология приготовления, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2
Тема 2.2.8 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи, горячих сладких блюд, десертов	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи, горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание «кейтеринг»). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
Тематика практических занятий и лабораторных работ		28
1.	Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.	6
2.	Составление технологических карт приготовления пудингов	2
3.	Составление технологических карт приготовления суфле	2
4.	Составление технологических карт приготовления гренок	2
5.	Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из яблок	2
6.	Приготовление, оформление, отпуск пудинга	4
7.	Приготовление, оформление, отпуск шарлотки	4
8.	Приготовление, оформление, отпуск гренок	2
9.	Приготовление, оформление, отпуск сладких блинчиков	4
Тематика практических занятий и лабораторных работ		10
1.	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2

	2.	Составление технологических карт приготовления чая	2
	3.	Составление технологических карт приготовления кофе	2
	4.	Приготовление чая	2
	5.	Приготовление кофе	1
	6	Приготовление какао и шоколада	1
	Самостоятельная работа учебная работа при изучении МДК 01.02		
	1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
			2
Экзамен			1
Учебная практика ПМ 04			
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 требованиями санитарных правил.			
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.			72
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.			
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.			
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.

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
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.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
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>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 	
<p>Производственная практика ПМ 01</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 	72

<p>готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>1. 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.). 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>	
Всего	390

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2017 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2019 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-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. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. А.В.Синицына, Соколова Е.И Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /А.В.Синицына, Е.И.Соколова.-3-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2018.-304с.

Дополнительная литература:

Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.

1.2.2. 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. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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

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

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

6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

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

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертоное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертоное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	практикам
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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 	

разнообразного ассортимента	<p>рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языке на и	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

