ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение № 33 к ООП СПО (ППКРС)

по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2017 г.

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основе примерной основной образовательной программы, среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331(дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик:Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж»).

Разработчик:

Федосенко Ирина Петровна, мастер производственного обучения ГАПОУ ТО "Голышмановский агропедколледж»

Рассмотрена на ЦМК (МК) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_

Председатель ЦМК (МК)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Ширшов

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 19 |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ** | 29 |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 37 |
| 1. **ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП** | 44 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер**, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

* + 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 профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК 4.1**.** | Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля 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 креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4**.** | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | Общие компетенции |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Действия** | **Умения** | **Знания** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и**  **горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 4.1  Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля 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 креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.4  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с  инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять  регламенты, стандарты  и нормативно-  техническую документацию,  соблюдать санитарные  требования.  Выбирать и применять моющие и  дезинфицирующие  средства.  Владеть техникой  ухода за  весоизмерительным  оборудованием.  Мыть вручную и в  посудомоечной машине, чистить и раскладывать  на хранение кухонную  посуду и производственный инвентарь в  соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила  мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного  инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению холодных и горячих  сладких блюд, десертов, напитков.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления  холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления  опасными факторами  (система НАССР) и нормативно-  техническая документация,  используемая при  приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 4.5  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента |  | частей технологического  оборудования.  Соблюдать условия  хранения кухонной  посуды, инвентаря,  инструментов | Возможные последствия  нарушения санитарии  и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих  средств, предназначенных для  последующего использования.  Правила утилизации отходов. Виды, назначение  Упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение  оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков.  Способы и правила  порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых холодных и  горячих сладких блюд,  десертов, напитков.  Условия, сроки,  способы хранения  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков. |
| Подбор, подготовка к  работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных  приборов | Выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты, посуду в  соответствии с видом  работ в зоне по  приготовлению  холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Подготавливать к  работе, проверять  техноло гическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила  техники безопасности,  пожарной безопасности, охраны труда |
| Подготовка рабочего  места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| ОК.01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных  проблемных ситуаций в  различных контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.  Определение этапов  решения задачи.  Определение потребности | Распознавать задачу  и/или проблему в  профессиональном  и/или социальном  контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и  эффективно искать | Актуальный  профессиональный и  социальный контекст,  в котором приходится  работать и жить.  Основные источники  информации и ресурсы  для решения задач и  проблем в профессиональном и/или социальном контексте. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | в информации.  Осуществление  эффективного поиска.  Выделение всех возможных источников  нужных ресурсов, в том  числе неочевидных.  Разработка детального  плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.  Оценка плюсов и  минусов полученного  результата, своего плана  и его реализации,  предложение критериев  оценки и рекомендаций  по улучшению плана | информацию, необходимую для решения задачи и/или  проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными  методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и  последствия своих  действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Алгоритмы  выполнения работ в  профессиональной и  смежных областях.  Методы работы в  Профессионально и  смежных сферах.  Структура плана для  решения задач Порядок оценки результатов решения задач  профессиональной  деятельности |
| ОК.04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного решения  деловых задач Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать работу  коллектива и команды  Взаимодействовать с  коллегами, руководством,  клиентами. | Психология  коллектива  Психология личности  Основы проектной  деятельности |
| ОК.07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение на  рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности  Определять правления  ресурсосбережения в  рамках профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности) | Правила  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности  Основные ресурсы  задействованные в  профессиональной  деятельности  Пути обеспечения  ресурсосбережения. |
| **Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих**  **сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 4.2.  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3  Осуществлять | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями,  оценивать качество и  безопасность основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования. | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных  продуктов и дополнительных ингредиентов,  используемых для приготовления |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  | Выбирать, подготавливать  ароматические и  красящие вещества с  учетом требований  санитарных норм и  правил. Взвешивать,  измерять продукты,  входящие в состав холодных и горячих  сладких блюд, есертов,  в соответствии с  рецептурой.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью.  Использовать региональные, сезонные  продукты для  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,  необходимые для  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов, | холодных и горячих  сладких блюд, десертов.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов. Правила расчета  потребности в сырье и  пищевых продуктах.  Правила составления заявки на склад |
|  | Приготовление  холодных и горячих  сладких блюд, десертов  разнообразного  ассортимента | Выбирать, применять,  комбинировать методы  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов  с учетом типа питания,  вида и кулинарных  свойств используемых  продуктов и  полуфабрикатов,  требований рецептуры,  последовательности  приготовления,  особенностей заказа.  Рационально  использовать продукты,  полуфабрикаты.  Соблюдать  температурный и  временной режим  процессов | Ассортимент,  рецептуры, пищевая  ценность, требования к  качеству, методы  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов.  Виды, назначение  и правила безопасной |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | приготовления.  Изменять закладку  продуктов в  соответствии с  изменением выхода  холодных и горячих  сладких блюд, десертов. Определять степень  готовности холодных и  горячих сладких блюд,  десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд,  десертов, напитков до  вкуса, до определенной  консистенции.  Владеть техниками,  приемами  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов.  Подбирать гарниры,  соусы.  Соблюдать санитарно-  гигиенические  требования в процессе  приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов  с учетом норм  взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при  приготовлении  холодных и горячих  сладких блюд, десертов  ароматические и  красящие вещества с  учетом их взаимозаменяемости,  сочетаемости с основными продуктами,  требованиями  санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления,  безопасно использовать  технологическое | эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов, посуды,  используемых при  приготовлении холодных и горячих  сладких блюд,  десертов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Ассортимент,  характеристика,  кулинарное  использование,  безопасность  ароматических и  красящих веществ. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | оборудование,  производственный  инвентарь,  холодных и горячих  сладких блюд, десертов. Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Ассортимент,  характеристика,  кулинарное  использование,  безопасность  ароматических и  красящих веществ.  инструменты, посуду |  |
|  | Ведение расчетов с  потребителями при  отпуске продукции на  вынос, взаимодействие с  потребителями при  отпуске продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость холодных и  горячих сладких блюд,  десертов, напитков.  Вести учет  реализованных  холодных и горячих  сладких блюд, есертов.  Поддерживать  визуальный контакт с  потребителем. Владеть  профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Разрешать проблемы в  рамках своей компетенции | Ассортимент и  цены на холодные и  горячие сладкие  блюда, десерты на день  принятия платежей.  Правила поведения, степень ответственности за  правильность расчетов  с потребителями.  Правила общения  с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на  потребителя |
|  | Подготовка, уборка  рабочего места повара  при выполнении работ  по приготовлению  холодных и горячих  сладких блюд, десертов | Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование,  инвентарь, посуду,  сырье, материалы в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Проводить текущую  уборку рабочего места  повара в соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Применять  регламенты, стандарты | Требования охраны труда, пожарной безопасности и  производственной  санитарии в организации питания.  Виды, назначение,  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  весоизмерительных  приборов, посуды и  правила ухода за ними.  Организация работ |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | и нормативно-  техническую  документацию,  соблюдать санитарные  требования. Выбирать и применять моющие и  дезинфицирующие  средства. Владеть техникой ухода за  весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в  посудомоечной машине, чистить и раскладывать  на хранение кухонную  посуду и производственный  инвентарь в соответствии со  стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | по приготовлению  холодных и горячих  сладких блюд, десертов.  Последовательнос  ть выполнения  технологических  операций,  современные методы  приготовления  холодных и горячих сладких блюд, десертов. Регламенты,  стандарты, в том числе  система анализа,  оценки и управления  опасными факторами  (система НАССР) и  нормативно-  техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих  сладких блюд, десертов.  Возможные последствия  нарушения санитарии  и гигиены. Требования к личной гигиене  персонала. Правила безопасного хранения  чистящих, моющих и  дезинфицирующих  средств, предназначенных для последующего  использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение  упаковочных  материалов, способы  хранения пищевых  продуктов. Виды, назначение  оборудования,  инвентаря посуды,  используемых для  порционирования  (комплектования)  готовых холодных и  горячих сладких блюд,  десертов. Способы и  правила порционирования  (комплектования), |
|  | Подбор, подготовка к  работе, проверка  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов | Выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты, посуду в  соответствии с видом  работ в зоне по  приготовлению  холодных и горячих  сладких блюд, десертов. Подготавливать к  работе, проверять  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты,  весоизмерительные  приборы в соответствии  с инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Соблюдать правила  техники безопасности,  пожарной езопасности,  охраны труда |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Подготовка рабочего  места для порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых холодных и  горячих сладких блюд,  десертов | Выбирать,  подготавливать  материалы, посуду,  оборудование для  упаковки, хранения  готовых холодных и  горячих сладких блюд,.  Рационально | упаковки на вынос  готовых холодных и горячих сладких блюд,  десертов. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд,  десертов |
| ОК.01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных  проблемные ситуации в  различных контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций при  решении задач  профессиональной  деятельности  Определение этапов  решения задачи.  Определение  потребности в  информации  Осуществление  эффективного поиска.  Выделение всех  возможных источников  нужных ресурсов, в том  числе неочевидных.  Разработка детального  плана действий  Оценка рисков на  каждом шагу  Оценивает плюсы и  минусы полученного  результата, своего плана  и его реализации,  предлагает критерии  оценки и рекомендации  по улучшению плана. | Распознавать задачу  и/или проблему в  профессиональном  и/или социальном  контексте;  Анализировать задачу  и/или проблему и  выделять её составные  части;  Правильно выявлять и  эффективно искать  информацию,  необходимую для  решения задачи и/или  проблемы;  Составить план  действия, Определить  необходимые ресурсы;  Владеть актуальными  методами работы в  профессиональной и  смежных сферах;  Реализовать  составленный план;  Оценивать результат и  последствия своих  действий (самостоятельно или с  помощью наставника). | Актуальный  профессиональный и  социальный контекст,  в котором приходится  работать и жить;  Основные источники  информации и ресурсы  для решения задач и  проблем в  профессиональном  и/или социальном  контексте.  Алгоритмы  выполнения работ в  профессиональной и  смежных областях;  Методы работы в  профессиональной и  смежных сферах.  Структура плана для  решения задач  Порядок оценки  результатов решения  задач профессиональной  деятельности |
| ОК.04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом  общении для эффективного решения деловых задач  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать работу  коллектива и команды  Взаимодействовать с  коллегами, руководством,  клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной  деятельности |
| ОК.07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение на | Соблюдать нормы  экологической  безопасности Определять направления  ресурсосбережения в  рамках профессиональной | Правила экологической  безопасности при ведении профессиональной деятельности.  Основные ресурсы  задействованные в |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| действовать в чрезвычайных ситуациях. | рабочем месте | деятельности по  профессии (специальности) | профессиональной деятельности  Пути обеспечения  ресурсосбережения |
| **Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 4.4  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.5  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Подготовка основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Оценивать наличие,  подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями,  оценивать качество и  безопасность основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов.  Организовывать их  хранение до момента  использования.  Выбирать, подготавливать  ароматические и  красящие вещества с  учетом требований  санитарных норм и  правил.  Взвешивать,  измерять продукты,  входящие в состав  холодных и горячих  напитков в соответствии  с рецептурой. Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью.  Использовать  региональные, сезонные продукты для  приготовления  холодных и горячих  напитков. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы,  необходимые для  приготовления  холодных и горячих  напитков | Правила выбора  основных продуктов и  дополнительных  ингредиентов с учетом  их сочетаемости,  взаимозаменяемости.  Критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов,  используемых для  приготовления  холодных и горячих  напитков.  Ассортимент,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов.  Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Правила расчета  потребности в сырье и  пищевых продуктах.  Правила составления заявки на склад |
|  | Приготовление  холодных и горячих напитков разнообразного | Выбирать, применять, комбинировать методы  приготовления | Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | ассортимента | холодных и горячих  напитков с учетом типа  питания, вида и  кулинарных свойств  используемых продуктов и полуфабрикатов,  требований рецептуры,  последовательности  приготовления,  особенностей заказа.  Рационально  использовать продукты,  полуфабрикаты.  Соблюдать  температурный и  временной режим  процессов приготовления.  Изменять закладку  продуктов в соответствии с изменением выхода  холодных и горячих  напитков. Определять степень готовности холодных и горячих напитков.  Доводить холодных  и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной  консистенции.  Владеть техниками,  приемами приготовления  холодных и горячих  напитков. Соблюдать  санитарно-гигиенические  требования в процессе  приготовления пищи.  Осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в процессе  приготовления  холодных и горячих  напитков с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и  использовать при  приготовлении  холодных и горячих  напитков ароматические  и красящие вещества с  учетом их  взаимозаменяемости,  сочетаемости с | методы приготовления  холодных и горячих напитков разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных,  вегетарианских, для  диетического питания.  Температурный  режим и правила  приготовления  холодных и горячих  напитков.  Виды, назначение  и правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов, посуды,  используемых при  приготовлении  холодных и горячих  напитков. Нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов.  Ассортимент,  характеристика,  кулинарное  использование,  безопасность  ароматических и  красящих веществ. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | основными продуктами,  требованиями  санитарных норм и  правил. Выбирать в  соответствии со  способом приготовления,  безопасно использовать  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты, посуду |  |
|  | Ведение расчетов с  потребителями при  отпуске продукции на  вынос, взаимодействие с  потребителями при  отпуске продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость холодных и  горячих напитков.  Вести учет  реализованных  холодных и горячих  напитков.  Пользоваться контрольно-кассовыми  машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату  наличными деньгами;  принимать и оформлять  безналичные платежи.  Составлять отчет по  платежам.  Поддерживать  визуальный контакт с  потребителем. Владеть  профессиональной  терминологией.  Консультировать  потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции | Ассортимент и  цены на холодные и  горячие напитки на  день принятия  платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин. Виды и правила  осуществления  кассовых операций.  Правила и порядок  расчета потребителей  при оплате наличными  деньгами, при  безналичной форме  оплаты.Правила  поведения, степень  ответственности за  правильность расчетов  с потребителями.  Правила общения  с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на  потребителя |
|  | Подготовка, уборка  рабочего места повара  при выполнении работ  по приготовлению  холодных и горячих  напитков | Выбирать,  рационально размещать  на рабочем месте  оборудование,  инвентарь, посуду,  сырье, материалы в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Проводить текущую  уборку рабочего места повара в соответствии с | Требования охраны труда,  пожарной безопасности и  производственной  санитарии в  организации питания.  Виды, назначение,  правила безопасной  эксплуатации  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  | инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию,  соблюдать санитарные  требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие  средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным  оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную  посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила  мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных  частей технологического  оборудования.  Соблюдать условия  хранения кухонной  посуды, инвентаря,  инструментов | инструментов, весоизмерительных  приборов, посуды и  правила ухода за ними.  Организация работ  по приготовлению  холодных и горячих  напитков.  Последовательность выполнения технологических  операций, современные методы приготовления холодных и горячих  напитков. Регламенты,  стандарты, в том числе  система анализа,  оценки и управления  опасными факторами  (система НАССР) и  нормативно-  техническая документация,  используемая при  приготовлении  холодных и горячих  напитков. Возможные  последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение  оборудования, инвентаря посуды,  используемых для  порционирования  (комплектования)  готовых холодных и напитков.  Способы и правила |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Подбор, подготовка к  работе, проверка  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  весоизмерительных  приборов | Выбирать оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению  холодных и горячих  напитков.  Подготавливать к работе, проверять Технологическое оборудование,  производственный  инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых холодных и  горячих напитков.  Условия, сроки,  способы хранения  холодных и горячих  напитков |
|  | Подготовка рабочего  места для  порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых холодных и  напитков | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.  Рационально  организовывает рабочее место с учетом  стандартов чистоты. |
| ОК.01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных  проблемные ситуации в  различных контекстах.  Проведение анализа  сложных ситуаций при  решении задач  профессиональной  деятельности  Определение этапов  решения задачи.  Определение  потребности в  информации  Осуществление  эффективного поиска.  Выделение всехвозможных источников  нужных ресурсов, в том  числе неочевидных. | Распознавать задачу  и/или проблему в  профессиональном  и/или социальном  контексте;  Анализировать задачу  и/или проблему и  выделять её составные  части;  Правильно выявлять и  эффективно искать  информацию, необходимую для решения задачи и/или  проблемы;  Составить пландействия,  Определить  необходимые ресурсы;  Владеть актуальными | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  Основные источники  информации и ресурсы  для решения задач и  проблем в профессиональном  и/или социальном  контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Разработка детального  плана действий  Оценка рисков на  каждом шагу  Оценивает плюсы и  минусы полученного  результата, своего плана  и его реализации,  предлагает критерии  оценки и рекомендации  по улучшению плана. | методами работы в  профессиональной и  смежных сферах;  Реализовать  составленный план;  Оценивать результат и  последствия своих  действий  (самостоятельно или с  помощью наставника). | Структура плана для  решения задач  Порядок оценки результатов решения  задач профессиональной  деятельности |
| ОК.04  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного решения  деловых задач  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать работу  коллектива и команды  Взаимодействовать с  коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология  коллектива  Психология личности  Основы проектной  деятельности |
| ОК.07  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности;  Обеспечивать  ресурсосбережение на  рабочем месте | Соблюдать нормы  экологической  безопасности  Определять направления  ресурсосбережения в  рамках  профессиональной  деятельности по  профессии  (специальности) | Правила  экологической  безопасности при  ведении  профессиональной  деятельности  Основные ресурсы  задействованные в  профессиональной  деятельности  Пути обеспечения  ресурсосбережения. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды ПК и ОК** | **Наименование разделов**  **профессионального модуля** | **Всего часов**  **(макс. учебная**  **нагрузка**  **и практика)** | **Объем времени, отведенных на освоение междисциплинарного курса** | | | **Практика** | |
| **Обязательные аудиторные учебные занятия** | | | **Учебная**  **практика,**  **часов** | **Учебная**  **практика,**  **часов** |
| **Всего**  **часов** | **в т.ч лабораторные и практические работы, часов** | **в т.ч курсовая работа,**  **часов** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.** | | **36** | **36** | **18** |  | **30** |  |
| ПК.4.1 –ПК 4.6  ОК 01., ОК 04., ОК07. | **Раздел модуля 1.**  Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **36** | 36 | 18 |  | 30 |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.** | | **115** | **115** | **58** | **114** |  |
| ПК 4.2 – ПК4.3  ОК 01., ОК 04., ОК07. | **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **60** | 60 | 30 | 36 |  |
| ПК 4.4 –ПК 4.5  ОК 01., ОК 04., ОК07. | **Раздел модуля 3.**  Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **55** | 55 | 28 |  | 78 |  |
| ПК 4.1 – 4.6 | Производственная практика |  | | | |  | 168 |
|  | **Всего:** | **151** | **151** | **76** |  | **144** | **168** | |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | | **Объем часов** |
| 1 | 2 | | 3 |
| **МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** | | | **36** |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | | **36** |
| **Тема 1.1.**  **Характеристика**  **процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,**  **напитков** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **8** |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов | **2** | 2 |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов, напитков. | **2** | 2 |
| Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. | **2** | 2 |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых 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 учебного материала** | **Уровень освоения** | **28** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | **2** | 2 |
| Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **2** | 2 |
| Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | **2** | 2 |
| Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | **2** | 2 |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 18 |
| **Практическая работа №1** | | 6 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | |  |
| **Практическая работа №2**  Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | | 6 |
| **Практическая работа №3**  Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. | | 6 |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** | | | **115** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | | **60** |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **холодных сладких блюд, десертов разнообразного**  **ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **30** |
| 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. | **2** | 2 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование,. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | 2 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | 2 |
| Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. | **2** | 2 |
| Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | **2** | 2 |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа | **2,3** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | 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). |  |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 18 |
| **Лабораторная работа № 1**  Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | | 6 |
| **Лабораторная работа № 2**  Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | | 6 |
| **Лабораторная работа № 3**  Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | | 6 |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации**  **горячих сладких блюд,**  **десертов** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **30** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | **2** | 4 |
| 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** | 4 |
| Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | **2** | 2 |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **2** | 2 |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | **2** | 2 |
| Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). | |  |
| 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. | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 12 |
| **Практическая работа № 1**  Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд . | | 2 |
| **Лабораторная работа № 4**  Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д. | | 6 |
| **Лабораторная работа № 5**  Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | | 4 |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | | **55** |
| **Тема 3.1**  Приготовление,  подготовка к реализации  холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **27** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | **2** | 2 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **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 |
| Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **2** | 3 |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению п ищевых продуктов (ХАССП). | **2** | 2 |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для | **2** | 2 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»). |  |  |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 14 |
| **Лабораторная работа № 6**  Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, квасы, морсы). | | 6 |
| **Лабораторная работа № 7**  Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков. | | 4 |
| **Лабораторная работа № 8**  Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. | | 4 |
| **Тема 3.2**  **Приготовление,**  **подготовка к реализации горячих напитков**  **сложного ассортимента** | **Содержание учебного материала** | **Уровень освоения** | **28** |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста | **2** | 2 |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | 2 |
| Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). | **2** | 2 |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **2** | 2 |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **2** | 2 |
| Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | **2** | 2 |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **2** | 2 |
| **Тематика практических и лабораторных работ** | | 14 |
| 1 | 2 | | 3 |
|  | **Практическая работа № 2**  Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков. | | 2 |
|  | **Лабораторная работа № 9**  Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. | | 12 |
| **Учебная практика по 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.  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, оследовательности 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).  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.  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 | | | **144** |
| **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04**  **Виды работ:**  1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в  соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с 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 | | | **168** |
| **Всего** | | | **151/144/168** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного лаборатории технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства. Организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания.

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Кондитерский цех.

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные - 15 шт.;

- пароконвектомат -1 шт.;

- конвекционная печь - 1 шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- расстоечный шкаф - 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося - 7 шт.;

- фритюрница - 1 шт.;

- электрогриль(жарочная поверхность) - 1 шт.;

- плита wok - 1 шт.;

- гриль сламандр - 1 шт.;

- электроблинница - 1 шт.;

- электромармиты - 3 шт.;

- кофемашина с капучинатором - 1 шт.;

- кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе) - 1 шт.;

- ховоли (оборудование для варки кофе кофе на песке) - 2 шт.;

- электромармит - 1 шт.;

- шкаф холодильный -1 шт;

- шкаф морозильный – 1 шт;

- шкаф шоковой заморозки - 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- гранитор;

- охлажденный прилавок - витрина -1 шт.;

- фризер -1 шт.;

- стол холодильный с охлождаемой горкой -1 шт.;

- тестораскаточная машина - 1 шт.;

- планетарный миксер - 5 шт.;

- диспансер для подогрева тарелок - 1 шт.;

- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) - 1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- слайсер - 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки - 1 шт.;

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) - 1 шт.;

- процессор кухонный - 1 шт.;

- овощерезка - 1 шт.;

- миксер для коктелей - 1 шт.;

- привод универсальный с механизмами для нарезки, протитирания, взбивания - 1 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- кофемолка - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1шт.;

- аппрат для темперирования шоколада - 1шт.;

- стол с охлаждаемой поверхностью - 1шт.;

- сифон – 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт.;

- барная станция для порционировая соусов – 1 шт.;

- набор инструментов для карвинга – 15 шт.;

- овоскоп-1шт.;

- нитроттестер – 1 шт;

- машина посудомоечная - 1 шт.;

- стол производственный с моечной ванной – 15 шт.;

- стеллаж передвижной - 2 шт;

- моечная ванна двухсекционная – 1 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 7 шт.;

- набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт.;

- набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт.;

- сковорода - 15 шт.;

- сковорода гриль - 5 шт.;

- набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая -15 комплектов;

- подставка для разделочных досок - 15 шт.;

- мерный стакан - 15 шт.;

- венчик -15 шт.;

- миски нержавеющая сталь - 45 шт.;

- сито - 15 шт.;

- шенуа -15 шт.;

- лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт.;

- половник - 7 шт.;

- шумовка - 5 шт.;

- шипцы кулинарные универсальные - 5 шт ;

- шипцы кулинарные для пасты -2 шт ;

- набор ножей «поварская тройка» - 15 шт ;

- насадки для кондитерских мешков - 3 комплекта;

- набор выемок (различной формы) - 2 комплекта;

- корзина для мусора - 4 шт.

Учебный кондитерский цех:

- весы настольные электронные -15 шт.;

- пароконвектомат - 1шт.;

- конвекционная печь - 1шт.;

- микроволновая печь - 1 шт.;

- подовая печь для пицци – 1 шт.;

- расстоечный шкаф – 1 шт.;

- плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные -7 шт.;

- фритюрница – 1 шт.;

- электроблинница-1шт.;

- шкаф холодильный -1 шт.;

- шкаф морозильный – 1 шт.;

- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;

- льдогенератор - 1 шт.;

- фризер - 1 шт.;

- тестораскаточная машина настольная – 1 шт.;

- планетарный миксер (с венчиками: пдудковый, плоскорешетчатый, спиральный) – 2 шт.;

- тестомесильная машина (настольная) - 1 шт.;

- миксер (погружной) -1 шт.;

- мясорубка - 1 шт.;

- куттер - 2 шт.;

- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) - 1 шт.;

- пресс для пиццы - 1 шт.;

- лампа для карамели - 1 шт.;

- аппарат для темперирования шоколада - 1 шт.;

- сифон - 3 шт.;

- газовая горелка (для карамелизации) - 3 шт.;

- термометр инфрокрасный - 1 шт.;

- термометр со щупом - 2 шт.;

- аэрограф;

- овоскоп - 1 шт.;

- нитроттестер – 1 шт.;

- машина для вакуумной упаковки;

- машина посудомоечная -1 шт.;

- производственный стол с моечной ванной - 7 шт.;

- производственный стол с деревянным покрытием-1 шт.;

- производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт.;

- моечная ванна (двухсекционная) - 1 шт.;

- стеллаж передвижной - 1 шт.;

- дежи к тестомесильной машине - 2 шт.;

- дежи к миксерам – 4 шт.;

- миски из нержавеющей стали – 3 шт.;

- гастроемкости из нержавеющей стали - 8 шт.;

- кастрюли 1,5 - 2 л - 8 шт.;

- сковорода - 7 шт.;

- разделочные доски (пластик): белая – 1 шт.;

- подставка для разделочных досок;

- миски полусферические - 2 шт.;

- мерный стакан – 1 шт.;

- противни – 10 шт.;

- перфориванные противни для багетов - 4 шт.;

- венчик - 1 шт.;

- сито - 1шт.;

- шенуа - 1 шт.;

- лопатки - 2 шт.;

- щипцы универсальные -5 шт.;

- сребки пластиковые - 10 шт.;

- скребки металлические - 4 шт.;

- кисти силиконовые - 10 шт.;

- круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см - по 4 шт. каждого вида;

- формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) - 30 шт.;

- формы для саваренов - 4 шт.;

- формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженного - 30 шт.;

- нож - 1 шт.;

- нож пилка (300 мм)-2 шт.;

- паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт.;

- кондитерские мешки - 1 шт.;

- насадки для кондитерских мешков -2 комплекта.;

- ножницы - 7 шт.;

- резцы (фигурные) для теста, марципана – 3 шт.;

- кондитерские гребенки - 3 шт.;

- силиконовые коврики для выпечки - 3 шт.;

- силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт.;

- вырубки (выемки) для печенья, пряников - 3 комплекта;

- формы для конфет - 4 шт.;

- формы для шоколадных фигур - 4 шт.;

- набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 4 шт.;

- набор мерных ложек - 3 шт.;

- скалки рефленые - 5 шт.;

- скалки - 1 шт.;

- делитель торта - 3 шт.;

- терки - 3 шт.;

- трафареты - 5 шт.;

- решетка с поддоном для глазирования -2 шт.;

- инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 шт.;

- силиконовые коврики для айсинга - 4 шт.;

- перчатки для карамели - 2 шт.;

- помпа для работы с карамелью - 2 шт.;

- подставки для тортов - 7 шт.;

- набор выемок - 2 комплекта;

- совки для сыпучих продуктов - 4 шт.;

- подносы - 8 шт.;

- дуршлаг - 4 шт.;

- подложки для тортов (деревянные) - 4 шт.;

- корзина для мусора -4 шт.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-1. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

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

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

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. 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:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

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

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

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

23. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

**Основные источники:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

**Дополнительные источники:**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с.
2. Шатун Н.Г.и др. Повар: учебное пособие. - 8-е изд., перер. и доп. - Ростов н/Д.: Феникс, 2010. - 342 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие.- Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 374 с.
4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1 учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012. - 112 с.
5. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 512 с.
6. Мальчикова, И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
8. Шатун Н.Г. Кулинария: учебник.- 2-е изд., испр.- М.: «Академия», 2008.- 320 с.
9. Качурина, Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.
10. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред, проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. - 272 с.
11. Качурина, Т.А. Кулинария: учебник для НПО.- М.: Академия, 2007.- 272 с.
12. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов учебное пособие. - 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2007.- 96 с.
13. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
14. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.
15. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие.-2-е изд.,- Ростов н/Д. Феникс, 2011.- 313 с.

**Информационные ресурсы***:*

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам http://windo.edu.ru - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов http://school-collection.edu.ru
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior. edu.ru
4. ЭБС "Юрайт"https://biblio-online.ru/

**3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы 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 предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику проводится концентрированно. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

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

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

При реализации программы модуля проводятсяся консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема- передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар»,«Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Профессиональные**  **компетенции** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1*.* Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | | | |
| ПК 4.1  Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля 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 креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Знать:  производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| Уметь:  Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Выполнение практических работ; защита отчетов | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК 4.4  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента  *.* | Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.  Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов | практики |  |
|  | Действия:  Подготовке рабочего места для порционирования  (комплектования), упаковке на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.Подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | Выполнение практических работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | | |
| ПК 4.2.  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК 4.3  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Знать:  Правила выбора основных продуктов и дополнительных  ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.  Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.  Правила составления заявки на склад  Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.  Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.  Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.  Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.  Правила торговли.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя  Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.  Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных  ответов. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.  Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов. |  |  |
|  | Уметь:  Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Организовывать их хранение до момента использования.  Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | горячих сладких блюд, десертов.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности  приготовления, особенностей заказа.  Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.  Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.  Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов.до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Подбирать гарниры, соусы.  Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты, посуду.  Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.  Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,  весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.  Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. |  |  |
|  | Действия:  Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.  Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Подготовке, уборке рабочего места повара | Выполнение практических работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.  Подборе, подгото ке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовке рабоч го места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов |  |  |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков** | | | |
| ПК 4.4  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК 4.5  Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Знать:  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в холодных и горячих напитков;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков. | Письменный , устный опрос;  тестирование. | Полнота ответов,  точность формулировок, не  менее 70% правильных ответов. |
|  | Уметь:  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического | Выполнение практических работ; защита отчетов практики | Экспертная оценка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |  |  |
|  | Действия:  Подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов  Приготовлении холодных и горячих напитков.  Хранении, отпуск холодных и горячих напитков.  Взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. | Выполнение практических работ;  защита отчетов практики | Экспертная оценка |

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности  (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных  достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не оценивается |

**5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ООП**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности