

**Санкт-Петербургское государственное
бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и промышленных технологий»**

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____
от « ____ » _____ 2023 г.

Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

_____ Ю.В. Богданова

« ____ » _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Санкт-Петербург

2023г

Рабочая программа профессионального модуля разработана: на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС) по профессии, входящей в состав укрупнённой группы профессий: **43.00.00**

Сервис и туризм

43.01.09 Повар, кондитер

Организация разработчик – Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и промышленных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета

Протокол № _____ от «_____» _____ 20 г.

Эксперт от работодателя

« ____ » _____ 20 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реали

	зации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **408**

в том числе в форме практической подготовки 234 часа

Из них на освоение МДК 210 часов

в том числе самостоятельная работа 21 час

практики, в том числе учебная 126 часов

производственная 72 часа

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
ПК 4.1 ОК01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	42	42	8			
ПК 4.2 – 4.7 ОК01 – ОК 07, ОК 09 - ОК 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	168	147	28			21
ПК 4.1 – 4.7 ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Учебная и производственная практика	198			126	72	
	Всего:	408	189	36	126	72	21

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень усвоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Способы подготовки продуктов для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент и требования к качеству смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов и отделочных полуфабрикатов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, соусов к ним, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к безопасности хранения приготовленных соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования. Правильный температурный и временной режим охлаждения и подогревания приготовленных соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом требований к безопасности пищевого продукта. * Инновационные технологии, используемые в приготовлении десертов и напитков. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	20	2
	Практическое занятие	2	
	Практическое занятие № 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой по оценке качества сырья сладких блюд, десертов, напитков.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	22	2
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	16	

<p>приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Виды упаковки для хранения и транспортировки (контейнеры, упаковочные материалы)</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
	Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
	Практическое занятие № 4. Правила безопасной эксплуатации кипятильников и кофеварок. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		168	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		168	
<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	Содержание	51	2
	<p>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.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, ** взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, **замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, формование).</p>	43	

	<p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд** (сорбеты, граните, семифредо, парфе).</p> <p>*Особенности технологического процесса приготовления и оформления холодных сладких блюд для диетического, здорового, детского питания. Правила оформления и подачи.</p> <p>Ассортимент холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Правила расчета стоимости холодных десертов.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 5. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.		
	Практическое занятие № 6. Оценка качества железирующих веществ. Приготовление желе.		
	Практическое занятие № 7. Приготовление щербетов, терринов, тирамису.		
	Практическое занятие № 8. Расчет энергетической ценности холодных десертов.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание 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.	51 43	2

	<p>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, темперирование шоколада, обмакивание в жидкое «фондю»**).</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. **Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных и национальных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе и т.д.).</p> <p>Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. *Ассортимент горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе для детского, здорового и диетического питания.</p> <p>Адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Правила расчета стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 9. Составление технологических карт на горячие сложные десерты.		
	Практическое занятие № 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих сложных десертов.		
	Практическое занятие № 11. Приготовление шоколадно-фруктовых фондю.		
	Практическое занятие №12. Приготовление суфле.		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных	Содержание	23	2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	17	

напитков разнообразного ассортимента	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные чай и кофе, молочные коктейли, морсы, квас, напитки из молочных продуктов и т.д.).</p> <p>**Актуальные направления в приготовлении холодных напитков (свежевыжатые соки из фруктов и овощей, лимонады, смузи, круассоны, безалкогольные пунши и коктейли и т.д.)</p> <p>Варианты подачи холодных напитков</p> <p>Ассортимент холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Правила расчета стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>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 пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 13. Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям, предусмотренных стандартом.		
	Практическое занятие № 14. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.		
	Практическое занятие № 15. Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Содержание <p>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 разнообразного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	21	2
		15	

	<p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Правила расчета стоимости горячих напитков.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 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).</p>		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 16. Изучение ассортимента чая, кофе и органолептическая оценка качества.		
	Практическое занятие № 17. Приготовление горячих смешанных напитков.		
	Практическое занятие № 18. Приготовление горячих смешанных напитков с использованием какао		
Дифференцированный зачет		1	
Самостоятельная работа			
<ul style="list-style-type: none"> - работа с учебником, со справочниками и др. справочной литературой; - составление таблиц и схем; - подготовка докладов; - подготовка мультимедийной презентации; - работа с Интернет-ресурсами 		21	
Учебная практика по ПМ.04			
Виды работ:			
<p>Освоение приемов оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Освоение приемов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, проверки соответствия количества и качества поступивших</p>		126	

<p>продуктов накладной.</p> <p>Освоение приемов выбора, подготовки пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Освоение приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>*Освоение приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления супов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков , блюд здорового и лечебного питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Освоение приемов приготовления, оформления соусов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>**Освоение приемов приготовления, оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе с использованием инновационных технологий: шоковая заморозка, глазирование, карамелизирование, фламбирование, фондирование.</p> <p>Освоение приемов выбора с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Освоение приемов оценки качества готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Освоение приемов хранения с учетом температуры подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Освоение приемов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Освоение приемов хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Освоение приемов разогрева охлажденных, замороженных готовых сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Освоение приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичной упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>		
---	--	--

<p>Освоение приемов выбора, рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Освоение приемов проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Освоение приемов мытья вручную и в посудомоечной машине, чистки и раскладывания на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>Выполнение работ по организации рабочих мест, своевременной текущей уборки в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Выполнение работ по подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Выполнение работ по проверке наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Выполнение работ по приему по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Выполнение работ по организации 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.</p> <p>Выполнение работ по приготовлению, оформлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) разнообразного ассортимента, в том числе региональных, национальных с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>** Выполнение работ по приготовлению, оформлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) разнообразного ассортимента, в том числе с использованием инновационных технологий: шоковая заморозка, карамелизирование, фондирование, глазирование.</p> <p>* Выполнение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана с учетом ожидания посетителей, в том числе здоровой, лечебной и диетической пищи.</p> <p>Выполнение работ по подготовке к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) (порционирования (комплектования), сервировке и творческому оформлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выполнение работ по упаковке готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	72	

<p>напитков в соответствии заданием (заказом) на вынос и для транспортирования.</p> <p>Выполнение работ по организации хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Выполнение работ по подготовке готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Выполнение работ по разогреву охлажденных, замороженных сладких блюд готовых блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выполнение работ по консультированию потребителей, оказанию им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии, поддержанию визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего	408	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения книг, журналов, раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), комплект учебно-методических материалов преподавателя.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Машина для вакуумной упаковки;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные источники:

учебники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2023. – 400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

учебные пособия

1. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013

справочники

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Составители Алексей Здобнов, Виктор Цыганенко. Издательство «Арий», 2014 г.

дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

электронные издания

1.Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.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.

4. 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

интернет-ресурсы:

нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44221.php?sphrase_id=3256553

2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/47980.php?sphrase_id=3256562

3. ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания http://ohranatruda.ru/ot_biblio/gost/44234.php?sphrase_id=3256579

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья; http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

5. СанПин 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/index.php

6. Правила оказания услуг общественного питания, утверж. Постановлением Правительства РФ 15.08. 97 № 1036 с изменениями и дополнениями, утверж. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007; <http://docs.pravo.ru/document/view/5818/>

дополнительные источники:

1. Мир кулинара. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>

2. Кулинарный Эдем. Режим доступа: <http://www.kedem.ru/>

3. Миллион меню. Режим доступа: <http://www.millionmenu.ru/>

4. Гастроном. Рецепты десертов. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>

5. Гастроном. Низкокалорийные десерты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1176/nizkokalorijnye-deserty>

6. Гастроном. Десерты для детей. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/3124/deserty-dlya-detej>

7. Хорошие рецепты. Рецепты. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://goodrecept.ru/?m=base&g=1&dg=159&r=1&p=6>

8. Электронный учебник «Товароведение пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.cross-kpk.ru/ims/12/html/2.HTML>

9. russianfood. Рецепты сладостей. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://russianfood.com/recipes/bytype/?fid=7>

10. 1000.menu/ Десерты. Электронный ресурс. Режим доступа: <https://1000.menu/catalog/desert>

11. DIETPLAN.RU Электронный ресурс. Легкие десерты. Режим доступа:
<http://www.dietplan.ru/tag/desert/>
12. Основы технологии и сервис питания. Автор: Фоминых И.Л., редактор: Касаткина М.А. Электронный ресурс. Режим доступа:
http://abc.vvsu.ru/books/up_osnovy_tehno_l_servis_pitan/default.asp
13. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ru/>
14. Кулинарные видео рецепты <https://www.youtube.com/user/VideoCooking>.
15. Кулинарная книга. В.В. Похлебкин. Приправы. Режим доступа// http://www.rus-food-recipes.ru/P_PR/1/4.htm
16. Международный студенческий научный вестник. Инновационные кулинарные технологии. Е.А. Андрухова. Режим доступа.
<https://www.scienceforum.ru/2016/1940/23436>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
	<p>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных</p>	

	<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с 	

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида 	

	<p>готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
--	---	--