

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала врач

ООО «Санаторий «Гилла Арнест»

В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ

Е.Н.Михаилаян

28 июня 2023 г



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2023 г

Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бертенева Ирина Валеревна
Бороденко Елена Викторовна
Емец Ольга Михайловна
Курбатова Людмила Александровна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач Мойсеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 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 студент должен освоить вид профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Практический опыт</p>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<p>Умения</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>Знания</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 298 часов,

из них на освоение МДК –100 часов, в том числе:

самостоятельная работа- 16 часов;

теоретическое обучение- 84 часа;

лабораторных и практических работ – 8 часов.

в форме практической подготовки – 8 часов.

Учебной практики –108 часов

Производственной практики – 72 часа.

Промежуточная аттестация - 18 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК, час.		Практики				
			всего, часов	в т.ч.		учебная час.	производственная час.		
лабораторные работы и практические занятия, часов	в форме практической подготовки –								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	32	2	2	-	-	4	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	52	6	6	-	-	12	
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практика	180				108	72		-
Промежуточная аттестация		18							
Всего:		298	84			108	72	16	18

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Подготовка к реализации и безопасность готовой продукции холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Современные технологии – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях</p> <p>Новейшие молекулярные технология приготовления пищи..</p> <p>Использование вакуума при приготовлении блюд</p> <p>Требования к организации хранения холодных и горячих десертов, напитков.</p>	10
Тема 1.2 <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов,</i>	<p>Содержание</p> <p>Правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков на предприятиях с бесцеховой структурой</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных десертов на предприятиях раздаточных.</p>	20 18

напитков	Организация работ по приготовлению горячих десертов, различного ассортимента Организация и техническое оснащение рабочих мест.	
	Организация работ по приготовлению напитков. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	
	Организация работ по приготовлению холодных десертов, напитков	
	Организация работ по приготовлению горячих десертов.	
	Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Организация хранения, отпуска холодных десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Организация хранения, отпуска горячих десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	
	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи прилавка, организация упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску.	
	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.	
	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения холодных и горячих десертов, напитков; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции;	
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков		
В форме практической подготовки	2	
<i>Практическое занятие</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.		
Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.01.	4	

Презентация «Оснащение холодного цеха на предприятии вашей практики»		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		64
0Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	10
	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, десертов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд. (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании).	
	Технологический процесс отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Приготовление железированных блюд. Ассортимент. Характеристика используемого сырья. Классификация желе. Подготовка железирующих веществ, подготовка форм. Виды желе по содержанию сырья и способу оформления.	
	Приготовление киселей. Классификация по консистенции и виду железирующих веществ. Последовательность технологических операций при приготовлении. Основные дефекты киселей. Требования к качеству сроки реализации, правила подачи.	
	Приготовление муссов. Ассортимент. Характеристика используемого сырья. Характеристика. Технология приготовления. Виды железирующих веществ для приготовления муссов. Отличие от желе. Требования к качеству. Правила охлаждения, сроки реализации. Варианты оформления и подачи.	
	Приготовление самбуков. Характеристика используемого сырья для приготовления самбуков. Отличие от мусса. Последовательность технологических операций при приготовлении самбуков. Требования к качеству. Правила охлаждения, сроки реализации. Варианты оформления. Подача.	
	Приготовление кремов. Ассортимент. Характеристика используемого сырья. Сырьё, используемое для приготовления. Правила взбивания крема из сливок, сметаны, наполнителей для кремов. Требования к качеству. Правила охлаждения, сроки реализации. Варианты оформления. Подача.	
	Приготовление мороженого. Ассортимент. Характеристика используемого сырья. Последовательность технологических операций при приготовлении мороженого. Температура подачи. Виды наполнителей, посыпки, сиропы, используемые для оформления.	

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	Составить технологические карты и рассчитать сырье на 4 порции: Кисель из плодов шиповника (витаминный), Кисель из кураги (густой),	
	Составить технологические карты и рассчитать сырье на 4 порции: Кисель молочный (густой), Кисель из плодов или ягод свежих	
	<i>В форме практической подготовки</i>	2
	Составить технологические карты и рассчитать сырье на 4 порции: Желе из плодов или ягод свежих, Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.	
	Составить технологические карты и рассчитать сырье на 4 порции: Самбук яблочный, самбук абрикосовый, Крем шоколадный.	
<i>Тема 2.2.</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	<i>Содержание</i>	10
	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.	8
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Горячие сладкие блюда из яблок. Правила сервировки блюда, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Приготовление яблок печёных, яблок в тесте, в слойке, яблочной бабки, шарлотки. Последовательность технологических операций при приготовлении: Правила сервировки блюда, выбор посуды для отпуска.	
	Приготовление пудингов: пудинга сухарного, рисового. Последовательность технологических операций при приготовлении. Правила сервировки блюда, выбор посуды для отпуска.	
	Приготовление горячих сладких каш. Последовательность технологических операций при приготовлении: гурьевской каши, сладкого плова. Правила сервировки блюда, выбор посуды для отпуска.	
	Условия и сроки хранения с учетом требований ХАССП при приготовлении, подготовки к реализации холодных сладких блюд.	
	Условия и сроки хранения с учетом требований ХАССП при приготовлении, подготовки к реализации горячих десертов.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	1

	Расчет количества сырья для приготовления Пудинг яблочный с орехами, Яблоки с рисом	
	В форме практической подготовки	1
	Расчет количества сырья Шарлотка с яблоками, Яблоки в тесте	
Тема 2.3. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i>	Содержание	16
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	14
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	
	Приготовление компотов из свежих, сушёных, консервированных фруктов и ягод. Последовательность технологических операций при приготовлении компотов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	
	Технология приготовления лимонадов. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Технология приготовления смузи. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Технология приготовления коктейлей. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Технология приготовления молочно-кислых напитков. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Технология приготовления морсов. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
Рецептура, технология приготовления кваса. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов		
Условия и сроки хранения с учетом требований ХАССП при приготовлении, подготовки к реализации		

	холодных напитков сложного ассортимента.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1
	Составить технологические карты и рассчитать сырье на 4 порции: смузи овощное, фруктовое, молочные коктейли.	
	В форме практической подготовки	1
	Составить технологические карты и рассчитать сырье на 4 порции: молочные коктейли	
Тема.2.4 <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	Содержание	12
	Классификация горячих напитков сложного ассортимента, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	8
	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры, технология приготовления, ассортимент требования к качеству приготовления чая. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Рецептуры, технология приготовления, ассортимент требования к качеству приготовления кофе. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Рецептуры, технология приготовления, ассортимент требования к качеству приготовления какао. Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	Рецептуры, технология приготовления, ассортимент требования к качеству приготовления шоколада. кофейных напитков Правила сервировки и подачи напитков, выбор посуды для отпуска. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков на заданное количество блюд	
Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков на заданное количество блюд		
В форме практической подготовки	2	
Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков на заданное количество блюд		
Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента		
Самостоятельная учебная работа при изучении МДК 04.02. Рефераты по теме: «Пряности используемые для приготовления холодных блюд и напитков», «Смузи и фитнес питание».	12	

Презентация по теме: «Посуда для подачи десертов», гарниры для холодных напитков. Сообщения по теме: «Чайные традиции», «Вкусовые особенности кофе в зависимости от места произрастания»	
Учебная практика по ПМ.04	108
Виды работ:	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	42
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	12
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	30
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	24
Производственная практика по ПМ. 04	72
Виды работ:	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	30
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	18
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	18
Промежуточная аттестация	18
Всего	298

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием:

Стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя-1 шт.,

Столы для обучающихся —13шт., стулья для обучающихся – 26 шт.,

Тумба -1шт.,

Шкаф книжный — 5 шт.,

Доска учебная меловая– 1шт.

Плакаты: «Кулинарный разруб туши говядины», «Кулинарный разруб туши свинины», «Кулинарный разруб туши баранины», «Классификация полуфабрикатов из мяса».

Раздаточный материал для проведения практических занятий - 25 шт.

Микроскоп -2шт.,

Электромясорубка-1шт.,

Картофелечистка-1шт.,

Гейзерная кофеварка-1шт.,

Планетарный миксер-1шт.,

Блендер-1шт.,

Тостер-1шт.,

Кофеварка-1шт.,

Кухонный комбайн-1шт.,

Микроволновая печь-1шт.

Технические средства обучения:

Телевизор ТСО – 1шт., компьютерIMANGO-1шт., Принтер Canon-1шт.

Лицензионное программное обеспечение: системное программное обеспечение - Windows 10; прикладное программное обеспечение: офисный пакет программ Libre Office, браузер Microsoft Internet Explorer, Google Chrome.

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены оснащенные базы практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы,
Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д: Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Богачева, А. А. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д: Феникс, 2018. - 173 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Пичугина, О. В. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 221 с. - (Среднее профессиональное образование).
5. Богачева, А. А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.

1. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 104 с
2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
3. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
4. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., ЕрмошЛ.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — 496 с.
6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
7. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
8. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М,

2016. - 240 с

9. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496с

10. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с

11. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с

12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с

13. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

14. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с

15. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

16. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)

17. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с

18. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с

19. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

20. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

21. 17.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru,
2. 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].

3. 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].

4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

5. 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.

6. 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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
2. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
3. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
4. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
5. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
6. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
7. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
8. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
9. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
10. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
11. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
12. http://varimparim.ru/prigitov_produktoov/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

**4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>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> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -практических заданий на дифференцированном зачете по МДК/ <p>квалифицированном экзамене по ПМ 04</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	<p>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> <p>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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>практикам</p>
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	
<p>ПК 4.5.</p>	<p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>	
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>корректное использование цветных разделочных досок;</p>	
	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</p>	

	<p>соответствие температуры подачи;</p> <p>аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы

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

контекста		
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	