

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**

по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

43.01.09
код

Повар, кондитер
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Гайнетдинова Елена Анатольевна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработанная ФУМО в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- Положение об итоговой аттестации.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих общих компетенций (ОК):**

1.2.1. Общие компетенции:

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

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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.
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;
иметь практический опыт в:	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и

	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
--	---

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 227 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -87 часов;

учебной и производственной практики – 140 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, час.		Практики	
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная
				лабораторные работы и практические занятия, часов		
ПК 4,1-4,5 ОК1-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	16	16	8	-	-
ПК 4.1., 4.2 ОК1-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов.	21	21	7	-	-
ПК 4.1., 4.3 ОК1-11	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	24	24	16	-	-
ПК 4.1, 4.4 ОК1-11	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков.	12	12	2	-	-
ПК 4.1, 4.5 ОК1-11	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	13	13	8	-	-
	<i>В том числе дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	-	-	-
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практика	140			68	72
	Всего:	227	87	31	68	72

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (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	
МДК 04.01. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		87	2
Раздел модуля 1.	Содержание	16 (8+8)	
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента .	Технологический цикл приготовления десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	1	2
	Комбинирование способов приготовления сладких блюд, десертов, напитков	1	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	Организация отпуска сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка.	1	
	Организация хранения сладких блюд, десертов, напитков, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	
	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации сладких блюд, десертов.	1	
	Тематика практических работ	8	
	ПЗ Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сладких блюд, напитков.	1	2
	ПЗ Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации	1	

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		
	ПЗ Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления авторских десертов и напитков.	2	
	ПЗ Адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	2	
	ПЗ Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	2	
Раздел модуля 2.	Содержание	21 (14+7)	
Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов.	Классификация, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1	2
	Ассортимент холодных сладких блюд, десертов.	1	
	Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов.	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов)	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, раскатывание, выпекание, формование).	1	
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе	1	
	Работа с технологической документацией	1	
	Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	1	
	Работа с технологической документацией	1	
	Правила сервировки холодных сладких блюд десертов сложного ассортимента,	1	

	выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи		
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Тематика практических работ	7	
	ПЗ Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд	1	2
	ПЗ Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
	ПЗ Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	
	ПЗ Приготовление, оформление, отпуск и презентация мороженого	2	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание	24 (18+6)	
	Классификация горячих сладких блюд, десертов.	1	2
	Ассортимент горячих сладких блюд, десертов.	1	
	Пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	1	
	Требования к качеству, горячих сладких блюд, десертов	1	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	Работа с технологической документацией	1	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1	
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	1	

	порционирование.).		
	Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток).	1	
	Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей, блинчиков, яблок в тесте.).	1	
	Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).	1	
	Работа с технологической документацией	1	
	Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1	
	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).	1	
	Порционирование, упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Тематика практических работ	6	
	ПЗ Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	2	2
	ПЗ Разработка авторских десертов	1	
	ПЗ Работа с технологической документацией	1	
	ПЗ Приготовление и презентация авторских десертов	2	
Раздел модуля 4.	Содержание	12 (10+2)	
Приготовление и подготовка к реализации холодных	Классификация, ассортимент холодных напитков.	1	2
	Пищевая ценность холодных напитков. Требования к качеству холодных напитков	1	

напитков.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	1	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады). Варианты подачи холодных напитков.	1	
	Технология приготовления холодных напитков (смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	1	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Тематика практических работ	2	
	ПЗ Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	2	
Раздел модуля 5.	Содержание	13 (5+8)	
Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1	2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста	1	
	Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	1	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков	1	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	Тематика практических и лабораторных работ	8	
	ПЗ Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	2
	ПЗ Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	2	
	ПЗ Разработка авторских напитков	1	

	ПЗ Работа с технологической документацией	1	
	ПЗ Приготовление и презентация авторских напитков	2	
	Дифференцированный зачет	1	
Тематика самостоятельной учебной работы Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Приготовление натуральных фруктов, салатов 2. Приготовление желе, панакоты 3. Приготовление кремов, самбуков, муссов 4. Приготовление сорбета, мороженого 5. Приготовление парфе, пая 6. Приготовление фруктового суфле, пудинга 7. Приготовление фруктов в тесте, крамбла 8. Приготовление каши гурьевской, штруделя 9. Приготовление десертов фламбе, фондю		68	2
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Изучение т/б при эксплуатации оборудования кондитерского цеха, охране труда, требованиям гигиены и санитарии в ПОП		72	

2. Работа с оформлением документации: КК, ТК, ТТК. 3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда, стандартами чистоты. 4. Оценка качества продуктов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и 5. приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 6. Приготовление и оформление холодных сладких блюд. Оценка качества готовых блюд 7. Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд 8. Приготовление и оформление холодных десертов. Оценка качества готовых блюд 9. Приготовление и оформление горячих десертов. Оценка качества готовых блюд 10. Приготовление и оформление холодных напитков. Оценка качества готовых блюд 11. Приготовление и оформление горячих напитков. Оценка качества готовых блюд 12. Приготовление и презентация авторских десертов. Оценка качества готовых блюд		
Всего	227	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование. Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10

Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита индукционная

Холодильное оборудование:

Холодильник,

Холодильник низкотемпературный

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн

миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы, индукционная плита) шкаф жарочно – пекарный, шкаф конвекционный, микроволновая печь

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический,

Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь, сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. 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.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.

18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

Электронные ресурсы

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентам профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – 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 кондитера; – 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, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; – оптимальность процесса приготовления и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	

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.	ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 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 разнообразного	
---	---	--

	ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: – гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	– понимание значимости своей профессии	

основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – умение презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – умение оформлять бизнес-план•презентовать бизнес-идею – умение определять источники финансирования	