ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ Р.П.ЧИШМЫ

РАССМОТРЕНО И СОГЛАСОВАНО
на заседании ПЦК общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 11 от «30» июня 2023 г.
Председатель ПЦК
_____Хайруллина С.А.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий филиалом ГАПСУ БАК
_____Гайнутдинова Г Ф
«30» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2023-2027 учебные года

Профиль: социально-экономический

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Центр питания»
_____Урманова Н.С.

МП

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаразработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа: 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация - разработчик: филиал ГАПОУ БАК р.п. Чишмы.

Разработчики:

Ишбульдина Назия Анасовна- методист;

Галиуллина Елена Анатольевна- преподаватель

Рассмотрено и рекомендовано

на заседании педагогического совета

от «30» июня 2023 года №6

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ **5**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ 19

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ 25

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа профессионального модуля 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 09.12.2016 N1569 (ред. от 17.12.2020) «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;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. № 441 “О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464” (документ не вступил в силу)
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерство просвещения Российской Федерации N 885/390 от 5 августа 2020 года«О практической подготовке обучающихся»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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, ивходит в профессиональный цикл.

При разработке данной программы соблюдены особенности работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Реализация данной программы возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)
ЛР13	Выполняющийпрофессиональныенавыкивсфереприготовленияи обслуживаниянапредприятиях общественногопитания
ЛР14	Выполняющийтрудовыефункциивсоответствиисполучаемой профессией
ЛР15	Демонстрирующийготовностьиспособностьвестидиалогсдругимилюдьми,достигатьвнемвзаимопонимания,находитьобщие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР16	Проявляющийсознательноеотношениекнепрерывномуобразованиюкакусловиюуспешнойпрофессиональнойиобщественнойдеятельности

ЛР17	Демонстрирующийпрофессиональныенавыкивсфереповарского, кондитерскогодела

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и 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:

Практический опыт	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
Умения	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
Знания	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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 450, в том числе в *форме практической подготовки 346 часов.*

ИзнихнаосвоениеМДК 04.01– 66 (32+34 в)

МДК 04.02 -100 (64+36в)

Самостоятельная работа 20 часов

напрактики учебную – 108 (72+36в)ипроизводственную– 156 (72+84 в)

Промежуточная аттестация в форме экзамена

1.4. Распределение часов вариативной части ПМ 04.

При составлении рабочей программы МДК, учебной и производственной практики учитывается мнения и пожелания работодателей.

При изучении МДК на вариативную часть отведено 190 часов. Все эти часы по согласованию с работодателями были отведены для более глубокого изучения блюд и кулинарных изделий национальной кухни и фирменных блюд предприятий общественного питания республики. Кроме этого на уроках планируется более детальное изучение современных тенденций в отрасли. Часы вариативной части, отведенные на учебную и производственную практику, предполагается использовать для более детального закрепления практических знанийна базах практики, используя современное оборудование.

2. СТРУКТУРАИСОДЕРЖАНИЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ

2.1. Структурапрофессиональногомодуля

Коды профессиональныхобщих компетенций	Наименования разделов профессиональногомодуля	Объем образовательнойпрограммы,час.	*В т.ч. форме практической подготовки*	Объемобразовательнойпрограммы,час					
				Занятиявовзаимодействииспреподавателем,час.					Самостоятельнаяработа[8]
				ОбучениепоМДК,час.			Практики		
				всего,часов	вт.ч.				
					лабораторные работы ипрактические занятия,часов	Курсоваяпроект(работа)*,часов	учебная	производственнаячасов	
1	2	3		4	5	6	7	8	9
ПК4.1-4.6 ОК1-5,7,9-11	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*	**76**	*32*	**66**	*32*	-		-	10
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**110**	*50*	**100**	*50*	-			10
ПК4.1-4.6	Учебнаяи производственнаяпрактика в форме практической подготовки	**264**	*264*				108	156	
	Всего:	**450**	*346*	**166**	*82*	**-**	**108**	**156**	20

*Толькодляпрограммыподготовкиспециалистовсреднегозвена

[8] Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическимпланом исодержаниеммеждисциплинарногокурса.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля в форме практической подготовки

Наименование разделови тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарныхкурсов(МДК)		Содержаниеучебногоматериала,лабораторныеработыипрактическиезанятия,внеаудиторная(самостоятельная)учебнаяработаобучающихся,курсоваяработа(проект) (еслипредусмотрены)	Объем часов
1		2	3
Разделмодуля1.Организацияпроцессовприготовленияиподготовкикреализациихолодныхигорячихдесертов,напитков сложногоассортимента			**66**
МДК 04.01Организацияприготовления,подготовкикреализации холодныхигорячихихолодныхсладкихблюд,десертов,напитков			**66**
Тема1.1. Характеристикапроцессов приготовления, подготовки к реализации ихранению холодных и горячих десертов, напитков		**Содержаниеучебногоматериала**	**12**
	1.	Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов. Характеристика,последовательностьэтапов.	1
	2.	Технологический циклприготовлениягорячихсладких блюд,десертов.Характеристика, последовательностьэтапов.	1
	3.	Технологический цикл приготовления горячих напитков. Характеристика, последовательностьэтапов.	1
	4.	Технологический цикл приготовления холодных напитков. Характеристика, последовательностьэтапов.	1
	5.	Комбинированиеспособовприготовлениях холодныхсладкихблюд,десертовсучетом ассортимента продукции.	1
	6.	Комбинированиеспособовприготовлениягорячихсладкихблюд,десертовсучетом ассортимента продукции.	1
	7.	Комбинированиеспособовприготовлениягорячихнапитков, сучетомассортимента продукции.	1
	8.	Комбинирование способов приготовления холодных напитков, с учетом ассортимента продукции.	1
	9.	Требованиякорганизации хранения полуфабрикатов и готовыхсладкихблюд, десертов.	1
	10.	Требованиякорганизации хранения полуфабрикатов и готовыхгорячих сладкихблюд, десертов.	1
	11.	Требованиякорганизации хранения полуфабрикатов и готовыхгорячих напитков.	1
	12.	Требованиякорганизации хранения полуфабрикатов и готовыхсладких напитков.	1
Тема1.2. Организация и техническое		**Содержание**	**21+32=53ч**
	13	Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюхолодныхсладкихблюд.	1
	14	Организацияитехническоеоснащениеработпоприготовлениюхолодныхдесертов.	1

оснащение работ поприготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячихдесертов,напитков	15	Организацияи техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладкихблюд.	1
	16	Организацияи техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов.	1
	17	**Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд**: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов	1
	18	Соковыжималка. Ассортимент, назначение, принцип действия, правила эксплуатации	1
	19	Миксер. Блендер.Устройство, , принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1
	20	**Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления замороженных сладких блюд**: мороженого, парфе.	1
	21	Куттер. Аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов-пакоджет (PacoJet).	1
	22	Шкаф шоковой заморозки. Устройство. Назначение, принцип работы	1
	23	Организацияи техническое оснащение работ по приготовлениюгорячих напитков.	1
	24	**Кофе-ростер. Кофемолки**. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации	1
	25	**Кофеварки. Принцип действия кофеварок** : капельного типа, гейзерного типа, кофеварки экспрессо, чалдовые и капсульные кофеварки. Аппарат для варки кофе на песке (ховоли)	1
	26	Организацияи техническое оснащение работ по приготовлениюхолодных напитков.	1
	27	**Организацияхранения, отпускахолодных игорячих сладких блюд,** десертов раздачи/прилавка,упаковки, подготовкиготовойпродукции к отпускуна вынос.	1
	28	**Организацияхранения, отпусканапитков** с раздачи/прилавка, упаковки,подготовкиготовой продукции к отпускуна вынос.	1
	29	**Санитарно-гигиенические требованияк организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячихсладких блюд,десертов**,процессухраненияи подготовки к реализации	1
	30	**Санитарно-гигиенические требованияк организацииирабочих мест поприготовлению напитков**, процессухранения и подготовки к реализации	1
	31	**Виды технологического оборудования холодного цеха: механическое, холодильное**	1
	32	**Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер).** Устройство, принцип назначение, правила эксплуатации	1
	33	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	**32ч**
	34-37	Практическоезанятие1.**Организацияарабочегоместаповарапоприготовлениюхолодных сладких блюд,десертов.**	4
	38-41	Практическоезанятие2.**Организация рабочего места повара по приготовлениюгорячих сладких блюд, десертов.**	4

	42-45	Практическое занятие 3.**Организация рабочих мест по приготовлениюгорячих напитков.**	4
	46-49	Практическое занятие 4.**Решениеситуационных задач поподборутехнологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, кухоннойпосуды **для приготовления холодных сладкихблюд**.	4
	50-53	Практическое занятие 5.**Решениеситуационных задач поподборутехнологического оборудования**, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды **для приготовления горячих сладкихблюд**.	4
	54-57	Практическое занятие 6.**Решениеситуационных задач поподборутехнологического оборудования,** производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды **для приготовления напитков разнообразногоассортимента.**	4
	58-61	Практическое занятие 7.**Тренинг по отработке практических умений побезопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственногоинвентаря, инструментов, кухонной посуды **в процессеприготовления холодных и горячихсладких блюд**.	4
	62-65	Практическое занятие 8.**Тренинг по отработке практических умений побезопасной эксплуатации технологического оборудования**, производственногоинвентаря, инструментов, кухонной посуды в **процессеприготовления напитков.**	4
	66	Дифференцированный зачет	**1**
	Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела1 1.Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья ипригoтовленияполуфабрикатов разнообразногоассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.		10
МДК 04.02Процессыприготовления, подготовкикреализациигорячих ихолодныхсладкихблюд,десертов напитков			**100**

Разделмодуля2.Приготовлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячихсладкихблюд,десертов			**70 часов**
Тема 2.1.Приготовление, подготовка к реализациихолодны хсладкихблюд,десер товразнообразногоа ссортимента		**Содержание**	**14+16ч=30ч**
	1.	Классификация, ассортимент,требованияк качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.Правилавыбораосновныхпродуктов и ингредиентовк ним.	1
	2.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления	1
	3.	Актуальные направлениявприготовлениихолодных сладких блюд	1
	4.	Комбинирование различных способов и современные методыприготовлениях холодных сладких блюд(проваривание, тушение, вымачивание, смешивание)	1
	5.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениях холодных сладких блюд(карамелизация	1
	6.	Комбинирование различных способов и современныеметоды приготовлениях холодных сладких блюд(желирование). Способысокращенияпотерьисохраненияпищевойценностипродуктов.	1
	7.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениях холодных сладких блюд(взбиваниес добавлениемгорячих дополнительныхингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением,взбиваниес периодическим замораживанием)	1
	8	Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениях холодных сладких блюд(охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).Способысокращенияпотерь исохраненияпищевойценностипродуктов.	1
	9	Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениях холодных сладких блюд(раскатывание, выпекание, формование).Способысокращенияпотерьисохраненияпищевойценностипродуктов.	1
	10	Технологический процессприготовления и отпускахолодныхсладких блюд: натуральных фруктов и ягод,фруктовв сиропе.	1
	11	Технологический процессприготовления и отпускахолодныхсладких блюд:компотов.	1
	12	Технологический процессприготовления и отпускахолодныхсладких блюд: желированных сладких блюд(киселей,желе, муссов, самбука).	1
	13	Технологический процессприготовления и отпускахолодныхсладких блюд: крема, мороженого.	1
	14	Правила проведениябракеража готовых холодныхсладких блюд.Контрольхранения и расхода продуктов. Условияи сроки хранения сучетом требованийк безопасному храниениюпищевых продуктов (ХАССП).	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	*16ч*
	15-18	**Лабораторная работа 1.**Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированныхсладких блюд(желе, мусса).	4

	19-22	**Лабораторная работа 2.**Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодныхсладких блюд(самбука,крема).	4
	23-26	**Лабораторнаяработа3.**Приготовление,оформление, отпуск, оценка качествахолодных сладких блюдавторских, брендовых.	4
	27-30	**Лабораторнаяработа4.**Приготовление, оформление, отпуск, оценка качествахолодных сладких блюдрегиональных.	4
Тема 2.2.Приготовление, подготовка к реализациигорячих сладкихблюд,десертов		**Содержание**	**18+22=40ч**
	31	**Классификация,ассортимент,требованияккачеству,пищеваяценностьгорячихсладких блюд,десертов**.Правилавыбораосновныхпродуктовиингредиентовкнимподходящего типа.	1
	32	**Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.**	1
	33	**Актуальные направлениявприготовлении горячихсладких блюд,десертов.**	1
	34	**Комбинированиеразличныхспособовисовременныеметодыприготовлениягорячих сладких блюд**(смешивание, проваривание)	1
	35	**Комбинированиеразличныхспособовисовременныеметодыприготовлениягорячих сладких блюд**(запеканиев формах на водяной бане, варкав различныхжидкостях).	1
	36	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениягорячих сладких блюд(** варка в различных жидкостях).	1
	37	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениягорячих сладких блюд**(взбивание,перемешивание).	1
	38	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениягорячих сладких блюд**(глазирование, фламбирование).	1
	39	**Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениягорячих сладких блюд**(растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	1
	40	**Рецептуры, технология приготовления, правила оформлениязи отпускагорячих сладких блюд, десертов**(горячегосуфле, пудингов). Подборсладкихсоусов,способыподачисоусов к сладкимблюдам	1
	41	**Рецептуры, технология приготовления, правила оформлениязи отпускагорячих сладких блюд, десертов**(шарлоток, штруделей). Подборсладкихсоусов, способыподачисоусов к сладкимблюдам	1
	42	**Рецептуры, технология приготовления, правила оформлениязи отпускагорячих сладких блюд, десертов** (блинчиков, яблокв тесте,фламбированных фруктов). Подборсладкихсоусов, способыподачисоусов к сладкимблюдам	1
	43	**Рецептуры, технология приготовления, правила оформлениязи отпускагорячих сладких блюд, десертов**, в томчисле региональных кухоньмира(фламбированныхфруктов, блинчиков фламбе). Подборсладкихсоусов, способыподачисоусов к сладкимблюдам	1
	44	**Рецептуры, технология приготовления, правила оформлениязи отпускагорячих сладких блюд, десертов**, в томчисле региональных кухоньмира(тирамисуи т.д.). Подборсладкихсоусов, способыподачисоусов к	1

		сладкимблюдам	
	45	**Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячихсладкихблюд, десертов.**	1
	46	**Выбор посудыдля отпуска, способы подачи взависимости от типа организации питанияи способа обслуживания** («шведский стол», выездное обслуживание(кейтеринг).	1
	47	**Порционирование,эстетичнаяупаковка, подготовка горячих сладкихблюд,десертов для отпуска на вынос.**	1
	48	**Контроль храненияи расхода продуктов**(ХАССП) Условияи сроки хранения сучетом требованийк безопасномухранению пищевых продуктов	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	*22ч*
	49-52	**Практическое занятие 1.** Расчет количествасырьядля приготовлениягорячих сладких блюд.	4
	53-58	**Лабораторная работа 5.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюдтрадиционного ассортимента (пудинга,шарлотки).	6
	59-64	**Лабораторнаяработа 6.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюдтрадиционного ассортимента (штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.).	6
	65-70	**Лабораторная работа 7.**Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертовв т.ч. региональных.	6
Разделмодуля3.Приготовлениеиподготовкакреализациихолодныхигорячихнапитковразнообразногоассортимента			**29 часов**
Тема 3.1Приготовление, подготовка к реализации холодныхнапитковсложногоассортимента			**9+6=15ч**
		Содержание	
	71	Классификация, ассортимент,требованияк качеству, пищевая ценность холодных напитков.Правила выбора основных продуктовиингредиентовк ним.	1
	72	**Актуальные направлениявприготовлении холодных напитков**. Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениях холодных напитков сложного ассортимента.	1
	73	Способысокращения потерь и сохраненияпищевой ценностипродуктов.	1
	74	Рецептуры, технология приготовления холодныхнапитков(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады,смузи). Вариантыподачихолодныхнапитков.	1
	75	Рецептуры, технология приготовления холодныхнапитков(компоты,холодные чай и кофе)Варианты подачи холодныхнапитков.	1
	76	Рецептуры, технология приготовления холодныхнапитков(коктейли,морсы, квас и т.д.). Вариантыподачихолодныхнапитков.	1
	77	Правила оформленияи отпуска холодных напитков:творческое оформлениеи эстетичная подача. Правиласервировкистола и подачи, температураподачихолодныхнапитков.	1
	78	Выбор посудыдля отпуска, способы подачи взависимости от типа организации питанияи способа обслуживания	1

		(«шведский стол», выездное обслуживание(кейтеринг),фуршет).	
	79	Порционирование,эстетичнаяупаковка, подготовка холодныхнапитков для отпуска на вынос. Контрольхранениями расхода продуктов. Условиями срокихранениясс учетом требованийкбезопасномухранениюпищевыхпродуктов(ХАССП)	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	*6 ч*
	80-81	**Практическое занятие 2.** Расчетколичества сырья для приготовлениягорячих сладких блюд.	2
	82-85	**Лабораторная работа 8.**Приготовление, оформление, отпуск и презентацияхолодных напитков.	4
Тема3.2Приготовление, подготовкакреализациигоря-чих напитков сложногоассортимента			14 часов
		Содержание	**8+6ч=14ч**
	86	Классификация, ассортимент,требованияк качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.Правила выбора основных продуктови ингредиентов к ним.	1
	87	Актуальные направлениявприготовлении горячихнапитковсложного ассортимента.	1
	88	**Организацияработы бариста.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовлениягорячих напитков. Способы сокращенияпотерь исохранения пищевойценностипродуктов.	1
	89	**Рецептуры, технология приготовления горячих напитковСпособы варки кофе, способы подачикофе, чая** (чай,кофе, какао, горячий шоколад).	1
	90	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	1
	91	Правила оформлениями отпуска горячих напитков:творческоеоформление иэстетичная подача, температура подачи горячихнапитков.	1
	92	**Выбор посудыдля отпуска, способы подачи взависимости от типа организации питаниями способа обслуживания** («шведский стол», выездное обслуживание(кейтеринг),фуршет). Порционирование,эстетичнаяупаковка, подготовка горячихнапитков дляотпуска на вынос.	1
	93	Контроль хранениями расхода продуктов. Условиями сроки хранения сучетом требованийк безопасномухранению пищевых продуктов(ХАССП).	1
		Тематикапрактическихзанятийилабораторныхработ	*6ч*
	94-95	**Практическое занятие 3.** Расчетколичества продуктовдля приготовлениягорячихнапитков.	2
	96-99	**Лабораторная работа 9.**Приготовление, оформление, отпуск и презентациягорячихнапитков разнообразного ассортимента.	4
	100	**Дифференцированный зачет**	**1**

Самостоятельнаяучебнаяработаприизучениираздела3. 1.Систематическаяпроработкаконспектовучебныхзанятий,учебнойиспециальнойлитературы(повопросам,составленнымпреподавателем). 2. Работаснормативнойитехнологическойдокументацией,справочнойлитературой. 3. Подготовкаклабораторнымипрактическимзанятиямсиспользованиемметодическихрекомендацийпреподавателя,учебнойи справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составлениесхемподбораиразмещенияоборудования,инвентаря,инструментовнарабочемместедляобработкитрадиционныхвидов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сборинформации,втомчислесиспользованиемИнтернетоновыхвидахтехнологическогооборудования,инвентаря,инструментови подготовкасообщений ипрезентаций. 6. Освоение учебногоматериалатемыспомощьюЭОР. 7. Анализпроизводственныхситуаций,решениепроизводственныхзадач. 8. Проведениепроработкиадаптированногоавторского(брендового,регионального)холодного,горячегодесертаилинапиткасложногоассортиментавсоответствии сзаданием. Составлениеактапроработки. 9. Подготовкакомпьютерныхпрезентацийпотемамраздела.	10

Учебная практика по ПМ.04Видыработ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов идополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарныхправил. 2. Оформлениезаявокнапродукты,расходныематериалы,необходимыедляприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверкасоответствияколичествваикачествапоступившихпродуктовнакладной. Выбор,подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов(вручнуюимеханическимспособом)сучетомихсочетаемости сосновнымпродуктом 4. Взвешиваниепродуктов,ихвзаимозаменяемостьвсоответствииснормамизакладки,особенностямизаказа,сезонностью. 5. Измененизакладкипродуктоввсоответствиисизмененииемвыходахолодныхигорячихдесертов,напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сучетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательностиприготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразногоассортимента., в томчисле региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,стандартовчистоты,обеспечениябезопасностиготовойпродукции 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,инструментов,посудывсоответствиисправиламитехники безопасностипожаробезопасности,охранытруда.	**108**

9. Оценкакачествахолодныхигорячихдесертов,напитковпередотпуском,упаковкойнавынос. 10. Хранениес учетом температурыподачихолодныхигорячихдесертов,напитковна раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использованияресурсов,соблюдениятребованийпобезопасностиготовойпродукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетомтребованийкбезопасностипищевыхпродуктов. 13. Хранениесвежеприготовленных,охлажденных изамороженныххолодныхигорячихдесертов,напитковсложногоассортиментасучетомтребованийпобезопасности,соблюдения режимовхранения. 14. Выборконтейнеров,упаковочныхматериалов,порционирование(комплектование),эстетичнаяупаковкаготовых холодныхигорячихдесертов,напитковнавыносидлятранспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорийпотребителей,видовиформобслуживания. 18. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции,видаиформыобслуживания. 19. Расчетстоимостихолодныхигорячихдесертов,напитков. 20. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (припрохождениiучебной практики в условияхорганизациипитания). 21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциямиирегламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда),стандартамичистоты. 22. Проведениетекущей уборкирабочегоместаповаравсоответствиисинструкциямиирегламентами,стандартамичистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря всоответствиисо стандартами чистоты	

Производственная практика(концентрированная) по ПМ. 04Видыработ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущаяуборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартамиорганизациипитания– базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов всоответствиисинструкциями,регламентами(правиламитехникибезопасности,пожаробезопасности,охранытруда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием поколичеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты,с учетомобеспечениябезопасностипродукции, оказываемойуслуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием(заказом) производственнойпрограммой кухнирестора на. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования(комплектования),сервировкиитворческогооформлениях холодныхигорячихдесертов,напитковдляподачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований побезопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасностипродукции, обеспечения требуемойтемпературы отпуска. 7. Подготовкаготовойпродукции,полуфабрикатоввысокойстепениготовностикхранению(охлаждениеизамораживаниеготовой продукциисучетомобеспеченияеебезопасности),организацияхранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования,условий хранения нараздачеи т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем приотпускесраздачи, навынос	**156**
Всего	**430**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебной кухни ресторана, 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:

Пароконвектомат ПКА-6-1\3П

Жарочная поверхность AIRHOTGE-550\F

Фритюрница (6 л) DF-81 Food Atlas Eco

КофемашинаDelonghiESAM 2600

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Плита индукционная

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант», Холодильник «Стинол»,

Холодильник «Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500, планетарный миксер GEMLUXGL-SM600B,

Планетарный миксер, миксер для коктейлей JAUSR 1, блендер электрический, мясорубка электрическая, гастрономическая машина GASTRORAG\HBS-361,тесторaскатка-лапшерезка ручная FoodAtlasFLY3150, соковыжималка GEMLUXGL-PJ-999, кофемолка GEMLUXGL-CG888 , горелка профессиональная CANNELLO

Овоскоп ПКЯ 10, нитратомер портативный «Нитрат-тест»

Термометр со щупом, универсальный 50T001

Вспомогательное оборудование.

Столы производственные, стеллаж передвижной, моечная ванна трехсекционная и двухсекционная, сушилка для посуды, подставка для досок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды, гриль-сковорода, гастроемкости.

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, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Литература для преподавателя

Основные источники:

1. Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 256с
2. А.В.СиницинаЕ.И.Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 304с
3. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
4. .А.Качурина Организация , оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
5. Г.Г.ЛутошкинаЖ.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
6. Г.Г.ЛутошкинаЖ.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
7. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания, учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018Золин В.П. . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /Золин В.П.. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 320с.
8. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 845с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П.Матюхина. – 5-е изд, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 336с
13. Электронный образовательный ресурс/ Профессия «повар, кондитер». Профессиональные модули ПМ.01 – ПМ.08. Учебно-методический комплекс /Диполь, 2014
14. Электронный учебник./Профессиональный модуль «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий » по профессии «Повар, кондитер» Ермилова С.В.М.:Издательский центр «Академия», 2014
15. Электронный учебник/Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве/Мартинчик А.Н., Королев А.А./ М.: Издательский центр «Академия», 2014
16. Электронный учебник/Технологическое оборудование предприятий общественного питания./ Золин В.П. М.: Издательский центр «Академия», 2014
17. Электронный учебник /Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В. М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки 09.12.2016 г.
2. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н
3. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
4. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01. 12. 2015 № 914н
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образованиря / Н.Э. Харченко, Л.Г.Чеснокова. 7-е изд., стер. _ М., Издательский центр «Академия», 2014 - 304с
7. Сборник рецептур и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. проф. А.Т.Васюковой. – И. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°,», 2013 – 212с.
8. Арсланова И.А..Современная башкирская кухня. Уфа:- Издательство «Башкортостан», 2004. – 256 с.
9. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.
10. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных

изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.
11. Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.
13. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие / Л.З.Шильман. – 5-е изд., стер. - М: Издательский центр «Академия», 2014 - 192с.

Литература для студентов

1. .А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 256с
2. Г.П.Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
3. .А.Качурина Организация , оформления и подготовки к реализации горячихблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
4. Г.Г.ЛутошкинаЖ.С.Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
5. Г.Г.ЛутошкинаЖ.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018.. – 240с
6. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания, учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования – М: издательский центр «Академия», 2018..
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.

2. Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.
2. Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

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;

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru
И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: http// www/kulina/ru
: http// www povary/ru
http// www vkus/ru
И-Р 3»Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественногопитпния»
http// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8
И-Р «Инстритут ресторанных технологий»
http://www.reste.ru/pages/training.htm

Периодические издания.
Журнал «Ресторанные ведомости»
Журнал Шеф»
Журнал «Ресторатор»
Журнал «Современный ресторан»

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, чес 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 проводиться 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 обучающимся 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	
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	*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:* – 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	***Тек кон*** *эксп наб оце вып - пр лаб зан - за уче про й пр - за сам раб* ***Пра ат*** *эксп наб оце вып - пр зада зач по 1*

	безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения,	*- вы* *зада* *по м* *- эк* *оце* *отч* *уче* *про* *й пр*

	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 правка ножей; – 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 **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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,	

напитков разнообразного ассортимента	приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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 готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • 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	
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; – 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	***Тек кон*** *эксп наб оце вып - за пра лаб зан - за учеб про й пр - за сам раб* ***Про ат*** *эксп наб оце вып*
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников,	*- пр зада зач*

	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;	*по* *- за* *экз* *мод* *- эк* *оце* *отч* *уче* *про* *й пр*
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 деятельность	
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-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанноеповедениенаосновеобщечеловеческихценностей	– понимание значимости своей профессии	

ОК07. Содействоватьсохранениюокружающейсреды,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 языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	– 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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. **(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)**	применение знаний и умений по финансовой грамотности в профессиональной деятельности	ция набл деят обуч про

		осво обра про

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.