

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

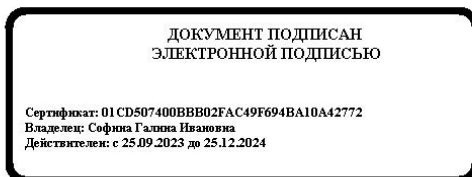
**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2021 г.

Приказ № 25 от 09.06 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**основной профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**



Санкт-Петербург

2021 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей 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 образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело»

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и 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 хранения;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **уметь:**

- Рационально организовывать и подготавливать к работе рабочее место повара; проводить обязательную уборку рабочего места; выбирать и подготавливать к работе производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; безопасно эксплуатировать технологическое оборудование.
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческое оформления 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, творческого оформления, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектации), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

### 1.2.1 Результаты освоения рабочей программы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) - Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

### 1.2.2 Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.2.3 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

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

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы – 572 часа;

Занятия во взаимодействии с преподавателем 356– часа,

в том числе:

лабораторно-практических - 56– часов;

самостоятельная работа – 20 часов

Учебной практики – 144 часов;

производственной практики –72 часа.

**1.4 . Количество вариативных часов на освоение рабочей программы профессионального модуля: 78 ч (18 ч .на МДК, 54 ч. на учебную практику, 6 ч. на производственную практику)**

Часы введены дополнительно в соответствии с профессиональным стандартом Повар

ПК.4.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков здорового питания, легких обезжиренных десертов, десертов пониженной калорийности, диетической продукции.

ПК.4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная	производственная, часов  (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (работа) *, часов	все го, часов	в т.ч., курсовой проект (работа) *, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1-4.5 ОК01. ОК04 ОК07	<b>Раздел 1. МДК.04.01</b>  Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>63</b>	<b>55</b>	<b>8</b>						
ПК 4.2.-4.3, 4.4, 4.5 ОК01. ОК04	<b>Раздел 2. МДК.04.02</b>  Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<b>161</b>	<b>126</b>	<b>30</b>		<b>5</b>				

ОК07									
ПК 4.2.- 4.3, 4.4, 4.5 ОК01. ОК04 ОК07	<b>Раздел 3. МДК.04.02</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и <b>горячих</b> напитков разнообразного ассортимента.	<b>132</b>	<b>99</b>	<b>18</b>		<b>15</b>			
	Учебная практика	<b>144</b>						<b>144</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>							<b>72</b>
	Всего часов	<b>572</b>	<b>280</b>	<b>56</b>		<b>20</b>		<b>144</b>	<b>72</b>



Наименование разделов и тем профессионального модуля ( ПМ), междисциплинарных курсов ( МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект) (если предусмотрено)	Объем часов	
1	2	3	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>63</b>	
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 1.1</b>  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного	Содержание  Правила безопасной организации рабочего места при подготовке, обработке сырья и приготовления сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции в соответствии с СанПин. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов, напитков разнообразного ассортимента. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. ПЗ №1 Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	Уровень освоения  <b>2</b>	<b>26</b>  <b>24</b>
Тема 1.2.	Содержание	Уровень освоения	<b>37</b>

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд</p> <p>Общие сведения по организации и оснащению работы в холодном цехе.</p> <p>Виды торгово-технологического оборудования холодного цеха. Механическое, холодильное, тепловое и вспомогательное оборудование</p> <p>Виды торгово-технологического оборудования холодного цеха. Аппарат для вакуумирования. Виды овоскопов</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных десертов. Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза, удаления косточек из вишен, черешни.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных десертов. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы.</p> <p>Приспособления для вскрытия консервных банок.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных десертов. Водяная баня. Слайсеры, миксеры, блендеры, куттер.</p> <p>Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных напитков. Соковыжималки. Пакоджет.</p> <p>Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих напитков</p> <p>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха.</p> <p>ПЗ№2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Виды кухонной посуды холодного цеха и горячего цеха. Ёмкости для хранения</p>	<p>2</p>	<p>31</p>
--	---	----------	-----------

	<p>обработанных фруктов, ягод.</p> <p>Виды столовой посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.</p> <p>Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации работы холодного цеха.</p> <p>ПЗ№3 Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.</p> <p>Производственная программа холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Составление и последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>ПЗ№4 Производственная программа холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		
<p><b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b></p>			
<p><b>МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>			
<p>Тема 2.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Сырьё и правила его подготовки для приготовления холодных сладких блюд и десертов.</p> <p><b>СР№1</b> Составление словаря профессиональных терминов.</p> <p>Правила подготовки яиц и яичных продуктов. Подготовка шоколада.</p> <p><b>ПЗ№1</b> Составление таблицы классификации сладких холодных и горячих блюд, десертов.</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p><b>2</b></p>	<p><b>83</b></p> <p><b>68</b></p>

	<p>Пищевые добавки, разрешённые к применению в пищевой промышленности и имеющих значение в производстве десертов. Основные методы, способы и приёмы приготовления и декорирования сладких блюд и десертов.</p> <p><b>ПЗ№2</b> Составление таблицы оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сладких холодных блюд.</p> <p>Правила проведения бракеража</p> <p>Классификация методов кулинарной обработки сырья и продуктов для приготовления десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления холодных сладких блюд.</p> <p><b>ПЗ№3</b> Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд (производство десертов с применением готовых смесей).</p> <p>Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов (рецептуры)</p> <p><b>ПЗ№4</b> Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям. Методика расчётов.</p> <p>Методика составления технико-технологических карт. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов (рецептуры)</p> <p><b>ПЗ№5</b> Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.</p> <p>Особенности подачи холодных сладких блюд.</p> <p>Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд и десертов.</p> <p>Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов (рецептуры)</p> <p><b>ПЗ№6</b> Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.</p> <p>Приёмы и банкеты. Кейтеринг. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос</p>		
--	---	--	--

	<p>Особенности подачи холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд и десертов.</p> <p>Оценка качества готовых сладких холодных блюд и десертов.</p> <p>Контроль качества и безопасности холодных сладких блюд и десертов.</p> <p>Система ХАССП.</p> <p><b>ПЗ№7</b> Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Рецептуры диетических холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рекомендуемые диеты.</p> <p><b>СР №2</b> Произвести расчёт сырья для холодных десертов</p>		
<p><b>Тема 2.2</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд.</p> <p><b>ПЗ№ 8</b> Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд.</p> <p>Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.</p> <p>Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов (рецептуры)</p> <p><b>ПЗ№ 9</b> Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд.</p> <p>Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.</p> <p>Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов (рецептуры)</p> <p><b>ПЗ№ 10</b> Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд.</p> <p>Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям</p> <p>Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов (рецептуры)</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p> <p>2</p>	<p><b>73</b></p> <p>58</p>

	<p><b>ПЗ№ 11</b> Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям Сладкие соусы, способы подачи соусов к сладким блюдам. Рецептуры сладких соусов Простые элементы оформления десертов и сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов (рецептуры)</p> <p><b>ПЗ№ 12</b> Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям. Особенности подачи горячих сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Приёмы и банкеты. «Шведский стол», «Фуршет». Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.</p> <p><b>ПЗ№13</b> Составление таблицы оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сладких горячих блюд. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль качества и безопасности горячих сладких блюд и десертов. Система ХАССП. Методика расчёта пищевой и энергетической ценности десертов. Химический состав.</p> <p><b>ПЗ№14</b> Решение ситуационных задач по методике расчёта пищевой ценности сладких блюд и десертов. Декорирование десертов элементами молекулярной кухни. Диетические горячие сладкие блюда и десерты. Технология и способы приготовления (рецептуры). Сладкие блюда с пищевой метилцеллюлозой.</p> <p><b>СР№3</b> Произвести расчёт для горячих десертов Технология приготовления.</p>		
<p><b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b></p>			

МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		Уровень освоения	65
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	2	55
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Молоко и кисломолочные продукты <b>СР№4</b> Составление ассортимента холодных и горячих напитков в зависимости от категории для п.о.п. Меню. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Фруктово – ягодные напитки. Квасы. Фреш. Лимонады. Смузи. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Технология приготовления и рецептуры холодных напитков (рецептуры) <b>ПЗ№15</b> Составление технологических карт и схем холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Технология приготовления и рецептуры холодных напитков (рецептуры) <b>СР№5</b> Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели. Технология приготовления и рецептуры холодных напитков (рецептуры) Напитки комбинированного состава. Коктейль. Технология приготовления и рецептуры холодных напитков (рецептуры) <b>ПЗ№16</b> Составление технологических карт и схем холодных напитков. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям Инновационные виды сырья безалкогольных холодных напитков. <b>СР№6</b> Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели. Технология приготовления и рецептуры холодных напитков. <b>ПЗ№17</b> Составление технологических карт и схем холодных напитков. Молочные, прохладительные напитки Технология приготовления и рецептуры холодных напитков (рецептуры) <b>ПЗ№18</b> Решение ситуационных задач(ттк)по заданным условиям		

	<p>Технология приготовления и рецептуры холодных напитков (рецептуры)  <b>СР №7</b> Сообщение по теме: « История десертов. Ассортимент. Использование».          Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.          Правила сервировки стола, температура подачи холодных напитков, оформления и отпуска холодных напитков (творческое оформление и эстетичная подача).          Особенности подачи холодных напитков.          Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.  <b>СР№8</b> Реферат: «Современные тенденции в области кулинарии».          Диетические холодные напитки. Технология и способы приготовления (рецептуры).  <b>ПЗ№19</b> Решение ситуационных задач (ттк)по заданным условиям          Правила написания меню согласно диетам.</p>		
<p><b>Тема 3.2</b>           Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков           разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента.          Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.          Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Технология приготовления и рецептуры горячих напитков (рецептуры)  <b>ПЗ№20</b> Составление технологических карт и схем горячих напитков.          Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.          Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	<p><b>Уровень освоения</b></p>	<p><b>52</b></p> <hr/> <p><b>44</b></p>



	<p>Технология приготовления и рецептуры горячих напитков.          Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.          Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  <b>СР№9</b> Произвести расчёт для горячих напитков          Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.          Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.          Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.          Технология приготовления и рецептуры горячих напитков (рецептуры)  <b>СР№10</b> Составить ТТК и произвести расчёт горячих напитков. Схема. Органолептические показатели.          Технология приготовления и рецептуры горячих напитков (рецептуры)  <b>ПЗ№ 21</b> Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели.          Метод органолептической оценки продукции общественного питания.          Отбор проб          Критерии оценки готовых блюд          Особенности подачи горячих напитков.          Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.          Контроль качества и безопасности горячих напитков.          Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции          Система ХАССП.          Диетические горячие напитки.          Технология и способы приготовления (рецептуры).          Рекомендуемые диеты. Энергетическая ценность в ккал.  <b>СР№11</b> Презентация на тему: «Кремлёвская кухня. Обеды Петровской перестройки. Рецепты поваров Дома Романовых. Записная книжка повара И.В.Сталина-М.Сомова»  <b>СР№12</b> Сообщение на тему: «Моё кафе» «Мой ресторан»          Комплексный дифференцированный зачёт</p>		
--	--	--	--

Учебная практика ПМ. 04		144
<b>Виды работ</b>		
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	
4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	
5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков	
6	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
7	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	
8	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	

<b>9</b>	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос	
<b>10</b>	Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче	
<b>11</b>	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
<b>12</b>	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	
<b>13</b>	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	
<b>14</b>	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования	
<b>15</b>	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<b>16</b>	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	
<b>17</b>	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	
<b>18</b>	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	

<b>19</b>	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	
<b>20</b>	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
<b>Производственная практика ПМ 04</b>		<b>72</b>
<b>Виды работ</b>		
<b>1</b>	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
<b>2</b>	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	
<b>3</b>	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	
<b>4</b>	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана	
<b>5</b>	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения	

	требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования	
<b>6</b>	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
<b>7</b>	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения	
<b>8</b>	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	
<b>9</b>	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>572</b>

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы предполагает наличие учебных кабинетов: «Техническое оснащение и организация рабочего места»; лаборатории - «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

-шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия(натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование «Учебной кухни ресторана» технологическим оборудованием:**

- Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмерительное оборудование:
- весы настольные; электронные;
- холодильное оборудование:
- шкаф холодильный; шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;
- механическое оборудование:
- блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный;
- овощерезка; планетарный миксер;
- привод универсальный с взбивания;
- тепловое оборудование:
- плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная;
- конвекционная печь; вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп;
- нитраттестер;

- машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

**оборудование для мытья посуды:**

- машина посудомоечная; вспомогательное оборудование:
- стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом; мерный стакан; венчик;
- миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

**Кухонная посуда:**

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники
- суповые миски
- расходные материалы:
- стрейч пленка для пищевых продуктов
- пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
- посуда для презентации:
- тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочие столы;
- стол с мраморным покрытием;
- весы настольные;
- цветные разделочные доски ;
- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- ножи экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- ситя;
- сито конусообразное;
- выемки;
- формы;
- паллеты;
- скребки;
- трафареты
- кисти
- кондитерские мешки
- насадки;
- подставки для тортов;
- набор для работы с марципаном;
- формы, трафареты для шоколада и конфет;
- шаблоны для бисквита;
- полусферы;
- эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
- аэрограф с компрессором;
- термометры;
- спиртовка;
- бытовой фен;
- силиконовые штампы, силиконовые жгуты;
- горелка профессиональная;
- темпер для шоколада;
- пульверизатор для шоколадного велюра
- силиконовые коврики



Рабочая программа профессионального модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

- мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
28. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/

[В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

29. 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.

**(Электронные)**

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

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

32. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

33. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

**Дополнительные источники:**

34. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

35. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

36. Б.Л.Смолянский, Ж.И.Абрамова Справочник по лечебному питанию для диетсестёр и поваров. Издание 2-е, стереотипное. Ленинград «Медицина». Ленинградское отделение 1985год.

37. Технологические карты на блюда и кулинарные изделия, реализуемые в вагонах-ресторанах и

вагона - кафе в пассажирских поездах РЖД. Москва 1998год. Приложение к Указанию МПС

РОССИИ от «27»января 1998г.№В-84у.

38. Кулинария : Суперкнига для гурманов. – М.: Воскресенье,1999. – 1152 с.

**(электронные)**

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

40. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

41. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

42. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению рабочей программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных учебных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

По профессиональному модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации рабочей программы ПМ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в

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

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений. Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов World Skills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации рабочей программы профессионального модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем

числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### **3.5 Условия реализации рабочей программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» профессиональное образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе данной программы, которая не требует адаптации, обучение происходит в общей группе, для лиц с соматическими нарушениями здоровья.

Для адаптации рабочей программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается:

- выбор методов обучения, обусловленный в каждом отдельном случае целям обучения, содержанием обучения, исходным уровнем знаний, умений, навыков, особенностями восприятия информации обучающимся;
- обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дополнительными печатными и электронными образовательными ресурсами;
- разработка, при необходимости, индивидуальных заданий и проведение дополнительных консультаций по их выполнению;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся с учетом особенностей их здоровья

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия, умения и знания:

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
<b>Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.1	Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента сладких блюд, десертов, напитков	<p>Выбирать в соответствии с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательное выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
<p>ОК. 01</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p>



	<p>Профессиональной деятельности.          Определение этапов решения задачи.          Определение потребности в информации.          Осуществление эффективного поиска.          Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.          Разработка детального плана действий.          Оценка рисков на каждом шагу.          Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>выделять её составные части.          Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.          Составлять план действия.          Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.          Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.          Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.          Методы работы в профессиональной и смежных сферах.          Структура плана для решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК. 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.          Планирование профессиональной деятельности.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива          Психология личности          Основы проектной деятельности.</p>
ОК. 07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;          Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<b>Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.1	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Организовывать их хранение до момента</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных</p>

		<p>использования.          Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.          Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.          Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>и горячих сладких блюд, десертов.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.          Правила составления заявки на склад</p>
ПК 4.2-4.5	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.          Соблюдать температурный и временной</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического</p>

		<p>режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении</p> <p>холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ</p>
--	--	--	---

	<p>Ведение расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты инормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за оборудованием. Мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно- техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>

		Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
	Подбор подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	Выбирать, подготавливать материалы посуду, оборудования для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов
ОК.01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах.

	<p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p> <p>предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК. 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК. 07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<b>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие соответствия с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика</p>

		<p>Взвешивать, измерять продукты, входящих в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков</p>	<p>региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
	<p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих напитков.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических</p>

		<p>блюдо, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.  Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков.  Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.  Выбирать,  подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.  Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>и красящих веществ.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.  Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.  Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.  Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.  Составлять отчет по платежам.  Поддерживать визуальный контакт с</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.  Виды и правила осуществления кассовых операций.  Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при</p>



		<p>потребителем.  Владеть профессиональной терминологией.  Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>безналичной форме оплаты.  Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.  Правила общения с потребителями.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.  Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.  Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.  Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков.  Последовательное выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к личной гигиене персонала.  Правила безопасного хранения чистящих,</p>

			<p>моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков</p>

	упаковки на вынос готовых холодных и напитков	Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков.
ОК.01	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в

ОК.07	деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	профессиональной деятельности по профессии (специальности)	профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
-------	---	--	---

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК 4.4-4. 5	<p><b>Знания:</b></p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70%</p>

	<p>дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p><i>МДК в виде:</i>  <i>-письменных/устных ответов,</i>   <i>-тестирования.</i></p> <p><b><i>Итоговый контроль:</i></b>  <b><i>Демонстрационный экзамен</i></b>  <b><i>(тестирование)</i></b></p>	<p>правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>

	<p>документацию, соблюдать санитарные требования.          Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.          Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.          Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.          Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.          Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>		<p>-Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.          Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b></p>			
<p>ПК 4.2-4.3</p>	<p><b>Знания:</b>          Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.          Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Правила расчета потребности в сырье и пищевых</p>		<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность</p>

	<p>продуктах. Правила составления заявки на склад</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких</p>		<p>результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	---	--	---

	<p>блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p>



	<p>для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов. до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое</p>		<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	--	---

	<p>оборудование</p> <p>производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструВыбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		
--	---	--	--

	<p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
<p><b>Раздел модуля 3</b></p>		<p>:</p>	

ПК 4.2-4.5	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в холодных и горячих напитках;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p>		<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных</p>
	<p><b>Умения:</b></p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>		

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих напитков.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП**

Данная рабочая программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии Повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.