Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Волжский политехнический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено**  на заседании ПЦК  Сервис  Протокол № 9 от «26» 04 2021 г.  Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Братик Н.В. | **УТВЕРЖДЕНО**  на заседании Методического  совета техникума  Протокол № 7 от «24» 05 2021г.  Председатель Методического совета  Зам. директора по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.М. Коротеева |
|  |  |
| **СОГЛАСОВАНО**  Генеральный директор ООО « Капкан»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С. Кузьмичева |  |
|  |  |
| **СОГЛАСОВАНО**  Руководитель службы  стандартизации  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Г. Заставская  Протокол № 8 от «16» 04 2021 г. |  |

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**Профессия** 43.01.09 Повар, кондитер

**Курс** 2

2021г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г № 1569), методических рекомендаций по разработке и реализации образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденными Директором Департамента государственной политики и ДПО Минобрнауки России № 06-830 от 20.04.2015 г.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волжский политехнический техникум» (ГБ ПОУ «ВПТ»).

**Разработчики:**

Абрамова Ольга Викторовна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБ ПОУ «ВПТ»

**Рецензенты:**

Братик Надежда Владимировна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБ ПОУ «ВПТ», председатель ПЦК Сервис

Кузьмичева Татьяна Сергеевна, генеральный директор ООО «Капкан»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **17** |
| **3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** | **26** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **32** |
| **5 ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОПОП** | **36** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент освоил основной вид деятельности Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| 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, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| 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 языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, обладает профессиональными компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |

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

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды формируемых компетенций** | **Действия (дескрипторы)** | | **Умения** | **Знания** |
| ***Раздел модуля 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.*** | | | | |
| **ПК 4.1.**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. |
| Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.  Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда |
| ***ОК 01.***  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач 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 | | 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.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | 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.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ***ОК 02.***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ***ОК 03.***  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ***ОК 04.***  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК 05.*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ***ОК 06.***  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.***  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ***ОК 09.***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ***Раздел модуля 2.*** ***Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов*** | | | | |
| ***ПК 4.2.*** -4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Знать способы сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |
| ***ОК 01.***  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.  Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач 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 | 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.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | 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.  Структура плана для решения задач  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ***ОК 02.***  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.  Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.  Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.  Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска информации.  Определять необходимые источники информации.  Планировать процесс поиска.  Структурировать получаемую информацию.  Выделять наиболее значимое в перечне информации.  Оценивать практическую значимость результатов поиска.  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации |
| ***ОК 03 .***  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | | Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.  Применение современной научной профессиональной терминологии.  Определение траектории профессионального развития и самообразования | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации.  Современная научная и профессиональная терминология.  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ***ОК 04.***  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач  Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ***ОК. 05*** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | | Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.  Проявление толерантности в рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке.  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов |
| ***ОК 06.***  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | | Понимание значимости своей профессии.  Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей | Описывать значимость своей профессии.  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции.  Общечеловеческие ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ***ОК 07.*** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ***ОК 09.***  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации.  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ***ОК 10.***  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.  Ведение общения на профессиональные темы | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).  Понимать тексты на базовые профессиональные темы.  Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.  Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.  Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).  Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.  Особенности произношения.  Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| **ОК 11.**  Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | | Применение знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; ü презентовать идеи открытия собственного дела. | Определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; демонстрировать гражданско-патриотическую позицию |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 363 часа

Из них 111 часов на освоение МДК

на практики учебную 108 часов и производственную 144 часа

**2. Структура и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\* | Объем образова-тельной программы, час. |  | Объем образовательной программы, час. | | | | | | | | | |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.** | | | | | | | | Самостоятельная работа | Консультации | Промежуточная аттестация |
| Обучение по МДК, в час. | | | | | | Практики | |
| Всего,  часов | | Лабораторных и практических занятий | | Курсовых работ (проектов) | | Учебная,  часов | Производственная, часов  (если предусмотрена **рассредоточенная** практика) |
| *1* | *2* | *3* | *4* | | *5* | | *6* | | *7* | *8* | *9* |  | *10* |
| *ПК 1.1*  *ОК 01-07, 08* | *Раздел 1.* *Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента* | ***39*** | ***31*** | | *8* | | *\**  *-* | | ***-*** | ***-*** | ***2*** | *2* | *4* |
| *ПК 1.1.-1.4*  *ОК 01-07, 09,10, 11* | *Раздел 2.* *Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него* | ***92*** | ***80*** | | *24* | | ***-*** | ***-*** | ***6*** | *2* | *4* |
|  | *Учебная и производственная практика (по профилю профессии)* | ***252*** |  | | | | | ***108*** | | ***144*** | ***-*** | *-* | *-* |
|  | ***Всего:*** | ***363*** | ***111*** | | | *32* | *-* | | ***108*** | ***144*** | ***8*** | ***4*** | ***8*** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала,**  ***лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | | | **Объем часов** |
| ***1*** | ***2*** | | | | ***3*** |
| ***Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*** | | | | | ***31*** |
| ***МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** | | | | | ***31*** |
| ***Тема 1.1.*** ***Технологические этапы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.*** | | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***4*** |
| 1. Характеристика, последовательность этапов, требования ХАССП. | ***1,2*** | |  |
| 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции, региональной кухни, фирменных с учетом принципа здорового питания (диетического, вегетарианского). Виды и способы тепловой обработки. | ***2*** | |
| 3. Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | ***2*** | |
| ***Тематика практических занятий*** | | | ***-*** |
| ***Тема 1.2. Технологические этапы приготовления напитков разнообразного ассортимента.*** | | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***4*** |
| 1. Технологические этапы приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | ***1,2*** | |  |
| 2. Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к данной группе блюд. Требования СанПин, ХАССП. | ***2*** | |
| **Тематика практических занятий** | | | ***4*** |
| 1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих и сладких блюд, напитков | | |  |
| 2. Решение ситуационных задач. Проверка качества сырья для приготовления сладких блюд, десертов и напитков. | | |
| ***Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.*** | | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***10*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. Организация рабочего места повара в цехе по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Размещение оборудования. | ***1,2*** | |  |
| 2. Технологическое оборудование, инвентарь и посуда для приготовления горячих сладких блюд, десертов. (Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними согласно ХАССП). | ***2*** | |
| 3. Организация и техническое оснащение рабочего места в цехе по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента. Технологическое оборудование, инвентарь и посуда для приготовления горячих напитков. (Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними согласно ХАССП). | ***2*** | |
| 4. Организация и техническое оснащение рабочего места в цехе по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента. | ***2*** | |
| 5. Технологическое оборудование, инвентарь и посуда для приготовления холодных напитков. (Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними согласно ХАССП). |  | |  |
| ***Тематика практических занятий*** |  | | ***4*** |
| 1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих,холодных сладких блюд, десертов. | | |  |
| 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих , холодных напитков. | | |
| ***Тема 1.4 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.*** | | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***4*** |
| 1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Условия хранения, товарное соседство. | ***1,2*** | |  |
| 2. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | ***2*** | |
| ***Тематика практических занятий*** | ***-*** | | ***-*** |
| Контрольная работа |  | | ***1*** |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1***  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. | | | | | ***2*** |
| ***Учебная практика раздела 1(не предусмотрено)***  ***Виды работ*** | | | | |  |
| ***Производственная практика раздела 1 (не предусмотрено)***  ***Виды работ*** | | | | |  |
| ***Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов*** | | | | | ***80*** |
| ***Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента*** | | **Содержание** | **Уровень освоения** | | ***22*** |
| **1.** **Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.** | **1,2** | |
| **2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд** (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **2** | |
| **3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:** натуральных фруктов и ягод. | **2** | |
| **4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:** компотов, фруктов в сиропе. | **2** | |
| **5. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд** желированных сладких блюд ( кисель). | **2** | |
| **6. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд** желированных сладких блюд ( кисель). | **2** | |
| **7. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд** желированных сладких блюд (самбука, крема). | **2** | |
| **8.** **Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:** мороженого, парфе. | **2** | |
| **9.** **Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:** муссовые десерты с основой из теста. | **2** | |
| **10.** **Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:** сорбеты | **2** | |
| **11.** **Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.** Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **2** | |
| **Тематика практических занятий** |  | | ***-*** |
| **Тематика лабораторных работ** | | | ***4*** |
| ***Лабораторная работа №1*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) . | | | ***4*** |
| ***Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.*** | | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | | ***14***  14 |
| **1.**Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | ***1,2*** | |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | ***2*** | |
| **3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, кухонь мира.**  Горячее суфле, пудинги**.** | ***2*** | |
| **4. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, кухонь мира.**  Шарлотки, штрудели**.** | ***2,3*** | |
| **5. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, кухонь мира.**  Блинчики, фрукты в тесте. | ***2*** | |
| **6.** **Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных, кухонь мира.**  Крамбл. | ***2*** | |
| **7. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, национальных кухонь.** | ***2*** | |
| ***Тематика практических занятий*** | ***-*** | |
| ***Тематика лабораторных работ*** | | |
| ***Лабораторная работа № 1*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных сладких блюд. | | | ***4*** |
| .***Лабораторная работа № 2*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных г сладких блюд. | | | ***4*** |
| ***Лабораторная работа № 3*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества национальных сладких блюд. | | | ***3*** |
| ***Лабораторная работа № 4*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных горячих сладких блюд. | | | ***3*** |
| ***Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.*** | | ***Содержание*** | | ***Уровень освоения*** |  |
| **1. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.** Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. | | ***1,2*** | ***6***  ***12***  ***-***  ***6***  ***-***  ***2*** |
| **2.** Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай, какао с молоком, шоколад. | | ***2*** |
| **3.** Рецептуры, технология приготовления горячих напитков. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | | ***2*** |
| ***Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.*** | | ***Содержание*** | | ***Уровень усвоения*** |
| **1.** **Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи). | | ***1,2*** |
| **2.** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. | | ***2*** |
| **3.** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. | | ***2*** |
| **4.** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. | | ***2*** |
| **5.** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. | | ***2*** |
| **6.** Рецептуры, технология приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. | | ***2*** |
| ***Тематика практических занятий*** | |  |
| ***Тематика лабораторных работ*** | |  |
| 1. Приготовление горячих напитков. Правила отпуска, требования к качеству. | | |
| 2. Приготовление холодных напитков. Правила отпуска, требования к качеству. | | |
| ***Контрольная работа*** | |  |
| ***Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2***  1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).  2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.  3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.  4.Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.  5.Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.  6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информацион-но-образовательных ресурсов.  7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  8.Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработ-ки.  9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела | | | | | ***6*** |
| ***Учебная практика раздела 2***  ***Виды работ***  1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.  2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.  3. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.  4.Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.  5.Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  6.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика  7.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  8.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).  9.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.  10.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.  11.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.  12.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.  13.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.  14.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кро-лика органолептическим способом;  15.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.  16.Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излиш-нюю горечь.  17.Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охла-жденном и замороженном виде.  18.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.  19.Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. | | | | | ***108*** |
| ***Производственная практика раздела 2***  ***Виды работ***  1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополни-тельных ингредиентов технологическим требованиям.  2.Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.  3.Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  4.Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика раз-личными методами.  5.Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.  6.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.  7.Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней пти-цы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.  8.Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспорти-рования.  9.Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос | | | | | ***144*** |
| ***Курсовой проект (работа) (не предусмотрено)*** | | | | | ***0*** |
| ***Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (не предусмотрено)*** | | | | | ***0*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) (не предусмотрено)*** | | | | | ***0*** |
| ***Всего*** | | | | | ***422*** |

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

*ч).*

**3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства»*;* мастерских *(не предусмотрено);* лабораторий «Учебная кухня ресторана»*.*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технического оснащения и организации рабочего места:

1. Доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

2. Технические средствами: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

3. Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»:

1. Доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;

2.Технические средствами: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;

3. Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской (не предусмотрено):

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебная кухня ресторана»:

1. Рабочее место преподавателя.

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

3. Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая или с индукционном нагревом;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная;

34. Аппарат для вакуумной упаковки.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. ты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
15. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

*(электронные):*

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. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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>.
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

*Дополнительные источники (печатные):*

1. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

*(электронные):*

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

2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;

4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

5. http:/ /www.pitportal.ru/

**3.3. Организация образовательного процесса**

Обязательным условием обучения по профессиональному модулю Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является предшествующее изучение общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является полное освоение теоретической части и приобретения навыков на лабораторных и практических занятиях, учебных практиках.

Лабораторно-практические занятия и учебные практики проводятся преподавателями и мастерами производственного обучения техникума*.*

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело»**.**

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

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

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса (берется из ФГОС)**

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 отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения формулируются с учетом возможной организации дистанционного обучения.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля | Оцениваемые знания и умения, действия | Методы оценки | Критерии оценки |
| **ПК 4.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Знания**  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; | Текущий контроль  при провдении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.  Итоговый контроль:  экзамен по модулю  (этап оценки теоретических знаний) | Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,  полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии |
| **Умения**  Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,  учебной и производственной практики  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике  Итоговый контроль:  экзамен по модулю  - экспертная оценка сформированности ПК и ОК | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. |
| **Действия**  В подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. | Практическая работа  Виды работ на практике по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности. | Экспертное наблюдение |
| **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 ассортимент | **Знания**  Знать ассортимент, требования к качеству, подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. | ***Текущий контроль***  ***при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.*  ***Итоговый контроль – экзамен по модулю***  ***(этап оценки теоретических знаний)*** | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,*  *полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии* |
| **Умения** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь | ***Текущий контроль:***  *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;*  *- оценка заданий для самостоятельной работы*  *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий,*  *учебной и производственной практики*  ***Промежуточная аттестация****:*  *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;*  *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике*  ***Итоговый контроль****: экзамен по модулю*  *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте* | *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.*  *-Точность оценки*  *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов*  *-Рациональность действий и т.д.*  *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| ОК.01 | Точность распознавания и анализ сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  Оптимальность определения этапов решения задачи;  Адекватность определения потребности в информации;  Эффективность поиска;  Разработка детального плана действий;  Правильность оценки рисков на каждом шагу;  Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | Текущий контроль:  выполнение:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  Промежуточная аттестация:  выполнение:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - защита отчетов по учебной и производственной практикам | 75% правильных ответов  Оценка процесса  Оценка результатов  Экспертное наблюдение  Оценка процесса  Оценка результатов  Экспертная оценка |
| *ОК. 02.* | Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности. |
| *ОК.03.* | Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии. |
| *ОК. 04.* | Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  Оптимальность планирования профессиональной деятельности. |
| *ОК. 05.* | Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  Толерантность поведения в рабочем коллективе. |
| *ОК. 06.* | Понимание значимости своей профессии. |
| *ОК. 07.* | Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. |
| *ОК. 08.* | Адекватность использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| *ОК. 09.* | Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. |
| *ОК. 10.* | Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  Точность, адекватность обоснования и объяснения своих действий (текущих и планируемых);  Правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы. |
| *ОК.11.* | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**5. Возможности использования данной программы для других ОПОП**

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)».

1. [↑](#footnote-ref-1)