

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МОПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2022
Председатель МО
Л.И. Григорьева

Рабочая программа дисциплины разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

2. Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

4. Профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))

5. Примерной программы разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ).

Разработчик(и): Псарева Ирина Александровна, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих** **сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар кондитер., входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль входит в П.00 Профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-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;
	У. 2	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У. 3	-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У. 4	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать		
	З. 1	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З. 2	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З. 3	-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;
	3. 4	-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	3. 5	-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	3.6	-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Практический опыт (если имеется)		
	П.1	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	П.2	-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	П.3	-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	П.4	-порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	П.5	-ведении расчетов с потребителями
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК.06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 368 часов, в том числе:

Самостоятельна учебная нагрузка 26 часов

Всего занятий 342 часа:

Теоретического обучения 42 часа;

Лабораторные занятия 68 часов;

Практические занятия 16 часов;

Практика 216 часов;

учебная практика 72 часа;

производственная практика 144 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации -10 часов;

Экзамен -12 часов

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	При освоении ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1. Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2. Оработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких желированных блюд, десертов,	6 (ЛПР) +2СРС	Рекомендовано работодателями
2	При освоении ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Оработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации муссов и кремов разнообразного ассортимента	6 (ЛПР)	Рекомендовано работодателями Современные направления в кулинарии.
3	При освоении ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов, глазурей и сиропов разнообразного ассортимента	2СРС	Рекомендовано работодателями

4	При освоении ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации современных холодных десертов разнообразного ассортимента	4СРС	Современные направления в кулинарии.
5	При освоении ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката.	2СРС	Современные направления в кулинарии.
6	При освоении ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд	Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов на основе круп, суфле, пудингов, кексов разнообразного ассортимента	2СРС	Современные направления в кулинарии.
7	При освоении ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1. Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2. Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов с использованием яблок, блинчиков разнообразного ассортимента	6 (ЛПР)	Рекомендовано работодателями Современные направления в кулинарии.
8	При освоении ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента	Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации штруделей разнообразного ассортимента	6 (ЛПР) +2СРС	Рекомендовано работодателями Современные направления в кулинарии.
9	При освоении ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	1. Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд	Тема 2.10 Правила оформления и отпуска горячих десертов разнообразного ассортимента,	2СРС	Современные направления в кулинарии.

	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		сервировки стола		
10	При освоении ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	2СРС	Современные направления в кулинарии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., консультации часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	32	26	16			6	-		
ПК 4.2.- 4.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	100	82	56			18			
ПК 4.4.- 4.5	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков сложного ассортимента	20	18	12			2			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	216							72	144
	Всего:	368	126	84			26		72	144

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3курс	4курс	Всего часов
	6 семестр	7 семестр	
Объем образовательной нагрузки	224		368
учебная нагрузка обучающегося (всего)	198		342
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	198		198
в том числе:			
теоретического обучения	42		42
лабораторные занятия	68		68
практические занятия	16		16
Самостоятельная работа обучающегося	26		26
учебная практика	72		72
производственная практика	-	144	144

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

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1,2	Содержание учебного материала						
		Классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара, шоколада. сливки, яиц, муки.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2,	1	
	3,4	Самостоятельная работа обучающегося №1: Поисковая работа по теме: «Десерты в г. Братске с использованием региональных продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	5,6 7,8	Практическое занятие 1: Решение профессиональных задач. Работа со сборником рецептов, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении сладких блюд, десертов, напитков.	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	2	+
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления	9,10	Содержание учебного материала						
		Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика,	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный,	2	У-1 3-3, 3-4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	

холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		последовательность этапов. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, железирование, кандирование.	объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	11, 12	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-4, У-5, У-6 З-2, З-4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	13,14 15,16	Самостоятельная работа обучающегося № 2: <i>Выполнение творческой работы по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов»</i>	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 З-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	17,18	Содержание учебного материала						
		Организация и техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении фруктов, ягод натуральных с сахаром, с молоком, сливками, фруктовых салатов, рабочего места повара при порционировании компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовлении фруктовых напитков, киселей, муссов, желе, самбуков, кремов, при приготовлении горячих десертов блинчиков, пудингов, горячих напитков.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-2, У-3, З-1, З-3	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	19,20	Организация и техническое оснащение рабочего места повара при приготовлении горячих сладких блюд блинчиков, пудингов, горячих напитков.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2				
	21,22 23,24	Практическое занятие 2: «Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия:	4	У-4 З-1 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	+

		напитков.	практический Формы занятия: индивидуальная.					
	25,26 27,28	Практическое занятие 3: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-4 3-1,3-2 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	+
	29,30 31,32	Практическое занятие 4: «Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: планетарного миксера, блендеров различных модификаций, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения».	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-4 3-1,3-2 П-3,П-4	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	+
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких желированных блюд, десертов,	1,2	Содержание учебного материала						
		<i>Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе. Ледяного салата из фруктов с соусом.</i>	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	3,4	Технологический процесс приготовления и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, многослойного желе, желе с наполнителями, паннакоты, парфе из ягод, парфе кофейное.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	

	5,6	Самостоятельная работа обучающегося №1: Выполнить сообщение по теме: «Парфе из ягод или Панна-котта – плюсы и минусы данных десертов. Использование»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	7,8 9,10 11,12	Лабораторное занятие № 1 Приготовление желе, киселей, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
	13,14 15,16. 17,18	Лабораторное занятие № 2 Приготовление панна-коты, парфе из ягод, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации муссов и кремов разнообразного ассортимента	19,20	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	21,22 23,24	Лабораторное занятие № 3 Приготовление муссов из ягод, апельсинов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+

	25,26 27,28 29-30	Лабораторное занятие № 4 Приготовление самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1, 3-2, 3-4, 3-5, 3-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК3, ОК.4, ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких соусов, глазури и сиропов разнообразного ассортимента	31,32	Содержание учебного материала						
		Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, апельсиновый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3, У-5, У-6, У-7 3-3, 3-4, 3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	33,34 35,36	Лабораторное занятие № 5 Приготовление холодных сладких соусов и глазури требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1, 3-2, 3-4, 3-5, 3-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК3, ОК.4, ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
	37,38	Самостоятельная работа обучающегося № 2: «Сообщение по теме: «История терринов. Ассортимент. Использование»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1, 3-3, 3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации современных холодных десертов разнообразного ассортимента	39,40	Содержание учебного материала						
		Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов; приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного бланманже, тирамису. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Варианты оформления, правила отпуска.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3, У-5, У-6, У-7 3-3, 3-4, 3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	

	41,42	Самостоятельная работа обучающегося №3: Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	43,44	Самостоятельная работа обучающегося № 4: Подготовиться к лабораторной работе № 3 произвести расчет сырья для холодных десертов «Чизкейк», «Тирамису», оформить технологическую карту.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	45,46 47,48 49,50	Лабораторное занятие № 6 Приготовление холодных десертов тирамису, чизкейк Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката.	51,52	Содержание учебного материала						
		Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6,У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	53,54 55,56	Самостоятельная работа обучающегося № 5-6: Подготовительная поисковая деятельность к лабораторной работе № 4: «Мини-проект по приготовлению холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	57,58	Технологический процесс приготовления десертов с использованием теста фило рулета, мешочков и	Тип занятия: совершенствование знаний	2	У-1,У-2, 3-3,3-4	ОК.2	2	

		<i>корзиночек фило с фруктами и т.д.). с использованием спринг роллов, теста катаифи.</i>	<i>Метод занятия: сотрудничество Форма занятия: индивидуальная</i>					
	59,60 61,62 63,64	Лабораторное занятие № 7 Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова», десерт с использованием песочного теста. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов на основе круп,суфле, пудингов, кексов разнообразного ассортимента	65,66	Содержание учебного материала						
		Технологический процесс приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	67,68	Технологический процесс приготовления горячего суфле, воздушного пирога, маффинов, кекса с глазурью. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики. Варианты подачи, требование к качеству, условия и сроки хранения.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6,У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	69,70	Самостоятельная работа обучающегося №7: <i>Подготовиться к лабораторной работе 5: Произвести расчет сырья для горячих десертов пудинг, кекс с шоколадной глазурью», оформить технологические карты.</i>	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
	71,72 73,74 75,76	Лабораторное занятие № 8 Приготовление горячих десертов маффинов, суфле, пудинги, кексы. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4,	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.3,	2	+

					3-5,3-7 П-3,П-4,П-6			
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов с использованием яблок, блинчиков разнообразного ассортимента	77,78	Содержание учебного материала						
		Технологический процесс приготовления сладких блюд с использованием фруктов: яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6,У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	79,80 81,82 83,84	Лабораторное занятие № 9 <i>Приготовление горячих десертов с использованием фруктов: шарлотка с яблоками, яблоки в тесте, яблоко запеченное, груша в слоеном тесте. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.</i>	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4,3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	<i>ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.3,</i>	2	+
Тема 2.8 Приготовление, подготовка к реализации штруделей разнообразного ассортимента	85,86	Содержание учебного материала						
		Технологический процесс приготовления и подача штруделей; яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Горячие чизкейки. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6,У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	87,88	Самостоятельная работа обучающегося № 8: <i>Подготовиться к лабораторной работе 5: Произвести расчет сырья для горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, маффины, оформить технологические карты.</i>	<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа</i>	2	У-1 3-1,3-3,3-4	<i>ОК.1, ОК2, ОК.9</i>	2	
	89,90 91,92 93.94	Лабораторное занятие № 10 <i>Приготовление горячих десертов чизкейк, штрудель ореховый, блинчики сладким фаршем. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.</i>	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-</i>	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-	<i>ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1,</i>	2	+

			<i>демонстрационный.</i>		4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ПК-4.3,		
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации десертов фламбе, фондю, разнообразного ассортимента	95,96	Содержание учебного материала						
		Технологический процесс приготовления десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6,У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
Тема 2.10 Правила оформления и отпуска горячих десертов разнообразного ассортимента, сервировки стола	97,98	Содержание учебного материала						
		Правила оформления и отпуска горячих десертов разнообразного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов разнообразного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1,У-2,У-7 3-5,3-7	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	99.100	Самостоятельная работа обучающегося № 9 <i>Подготовительная поисковая и творческая деятельность обучающихся: Мини-проект по теме: «Авторские, брендовые горячие десерты».</i>	<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала</i> <i>Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский</i> <i>Форма занятия: Самостоятельная работа</i>	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	101,102	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фрэппе, напитки с мороженым.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4 ПК 4.4, ПК4.5	1	
	103,104	Технологический процесс приготовления холодных пуншей, ласси йогуртовых, безалкогольного мохито, фрэппе, лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напиток лимонный, апельсиновый. Технология приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.4,ПК4.4, ПК4.5	1	
	105,106 107,108 109,110	Лабораторное занятие № 11 Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска. Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.4,	2	+
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	111,112	Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, грогов.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-2,У-5,У-6, У-7 3-3,3-5,3-7	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	113,114 115,116 117,118	Лабораторная работа №12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков кофе, чай, какао, сбитень, глинтвейн, грог.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	6	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+

	119,120	Самостоятельная работа обучающегося №10: Подготовить реферат по теме «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	4,П-6 У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Учебная практика	Виды работ -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. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - 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. - 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. - Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.							72

	- Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. - 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). - 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. - 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	
Производственная практика	Виды работ - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - 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. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - 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.). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. 72	144
	Всего:	368

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весомизмерительное 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; привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; 22 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: 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковороды; 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 учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;

- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа 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 рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.
4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.
6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.
7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.
8. 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. - http://www.gpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm
9. Анфимова Н.А., Кулинария: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 11-е издание, М.: Академия, 2016.
10. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 3-е издание, М.: Академия, 2018.

11. Потапова И.И., Калькуляция и учет: учебное пособие для студ.учреждений НПО, М.: Академия, 2014.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 10-е издание, М.: Академия, 2017.- 512 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 11-е изд., стер. - М.: Академия, 2013.- 432 с.

Дополнительные источники

1. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» (Электронный ресурс). - Режим доступа <http://www.eda-smakov.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.
3. <http://www.kulinariya.ru/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
4. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
5. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
6. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
7. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
8. <http://www.cooook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
9. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
10. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
11. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных 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 программы ПМ 04 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 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 ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

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

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд 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 экзаменом или 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 WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы 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

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 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, должна быть не менее 25 процентов.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии

рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

	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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	---

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
---	---	--

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	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	---

	для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
--	---	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 06. Проявлять гражданско-	понимание значимости своей профессии	

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