

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

С.С. Колыхалин

**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»**



г. Судак, 2019

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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « _____ » 2022г.

Председатель МК

_____ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем

АО ТОК «Судак»

Начальник отдела питания

_____ Н.В. Ушатова

« _____ » 2022 г.

МП

©) Зекина Ольга Владимировна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

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;

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР. 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР.2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР.3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР.4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР.7 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР.8 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.

ЛР.9 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР.10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР.11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР.13 Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР.14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 532 часов;

из них на освоение:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 139 часов,
- на практику, в том числе,
- учебную практику – 144 часов,
- производственную практику – 216 часов,
- самостоятельную работу – 25 часов.

Консультации – 2 часа,

Экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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.09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды Профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	МДК 04.01.	46	41	18	-	5	-	-	-
	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	46	41	18		5	-	-	-
ПК 4.2-4.3	МДК 04.02.	118	98	38		20	-	-	-
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	78	66	30		12	-	-	-
ПК 4.4-4.5	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	40	32	8		8	-	-	-
	Учебная практика	144						144	
	Производственная практика	216							216
	Всего:	524	139	56		25		144	216

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)			Объем часов	Домашнее задание	Уровень освоения
1	2			3		4
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента				41		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				41		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание			6		
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента			1	O.3 с. 61-71
	2	Характеристика, последовательность этапов			1	O.3 с. 61-71
	3	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции			1	O.3 с. 61-71
	4	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции			1	O.3 с. 61-71
	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			1	O.3 с. 61-71
	6	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			1	O.3 с. 61-71
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению	Содержание			35		
	7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд			1	O.3 с. 61-71
	8	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд			1	O.3 с. 71-83

хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	9	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов	1	O.3 с. 71-83	1
	10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента	1	O.3 с. 71-83	1
	11	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	O.3 с. 85-100	1
	12	Виды, назначение технологического оборудования правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	O.3 с. 85-100	1
	13	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов	1	O.3 с. 85-100	1
	14	Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	1	O.3 с. 85-100	1
	15	Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	1	O.3 с. 100-101	1
	16	Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	1	O.3 с. 100-101	1
	17	Организация хранения, отпуска десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	1	O.3 с. 100-101	1
	18	Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	1	O.3 с. 100-101	1
	19	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	O.3 с. 67-101	1
	20	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	O.3 с. 67-71	1
	21	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	O.3 с. 67-71	1
В том числе практических занятий и лабораторных работ			18		

	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	6	М.У. пр.з. №1	2
	Практическое занятие №2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков	6	М.У. пр.з. №2	2
	Практическое занятие №3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	6	М.У. пр.з. №3	2
	22 Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
	23 Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета	1		
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 211. 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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	5		3
	МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	98		
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	66		

десертов				
Тема 2.1.	Содержание	28		
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	1	О.1 с.322	1
	2 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	1	Д. 10 с. 6	1
	3 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления	1	О.1 с. 339-340	1
	4 Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд	1		1
	5 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд	1		1
	6 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1		1
	7 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе	1	О.3 с.165-177	1
	8 Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд, мороженого	1	О.3 с. 187-204	1
	9 Технологический процесс приготовления и отпуска желированных сладких блюд, мороженого	1	О.3 с.216-220	1
	10 Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд	1	О.3 с. 283	1
	11 Способы подачи, правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, десертов	1	О.3 с. 286-294	1
	12 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов ассортимента	1	О.2 с.20-31	1
	13 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	О.2 с.20-31	1
	14 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос	1	О.3 с.100	1
	15 Контроль хранения и расхода продуктов	1	Д. 10 с. 41-42	1
	16 Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	1	О.2 с.15-20	1

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	6	М.У. л.р. №1	2
	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд (авторских, брендовых, региональных)	6	М.У. л.р. №2	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	38		
	17 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов	1		1
	18 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	1	Д.10 с. 6	1
	19 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления	1		1
	20 Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	1		1
	21 Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд	1		1
	22 Современные методы приготовления горячих сладких блюд	1		1
	23 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов	1	О.3 с.220-242	2
	24 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов	1		2
	25 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – региональных	1	О.3 с.220-242	2
	26 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – региональных	1		2
	27 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов – кухонь мира	1	О.3 с.220-242	2
	28 Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	1		2

	29	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов	1	O.3 с.294	2
	30	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов	1	O.3 с.294 O.2 с.20-31	2
	31	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1	O.2 с.20-31	2
	32	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1		1
	33	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос	1		2
	34	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос	1		2
	35	Контроль хранения и расхода продуктов	1		1
	36	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	1	O.2 с.15-20	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		18		
	Практическое занятие №5 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд		6	М.У. пр.з. №5	2
	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.		6	М.У. л.р. №3	2
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.		6	М.У. л.р. №4	2
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		12		3
	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 лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов				
	4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента				
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического				

оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций 6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР 7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач 8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		32	
Тема 3.1	Содержание	16	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	37 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков	1	O.1 с.343 1
	38 Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	1	1
	39 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	1	1
	40 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1	1
	41 Рецептуры, технология приготовления холодных напитков	1	O.3 с.243 1
	42 Рецептуры, технология приготовления холодных напитков	1	O.1 с.347 1
	43 Варианты подачи холодных напитков	1	1
	44 Правила оформления и отпуска холодных напитков	1	O.3 с.295 1
	45 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков	1	O.3 с.294 11
	46 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет)	1	O.2 с.20-31
	47 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос	1	1
	48 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	1	O.2 с.15-20 1

	(ХАССП).			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа №5			
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4	М.У. л.р. №5	2
Тема 3.2	Содержание	16		
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	49 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	1	O.1 с.344-343	1
	50 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1		1
	51 Рецептуры, технология приготовления горячих напитков	1	O.3 с.260	1
	52 Рецептуры, технология приготовления горячих напитков	1	O.3 с.260	1
	53 Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая	1	O.3 с.267-275	1
	54 Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая	1		1
	55 Правила оформления и отпуска горячих напитков. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	1	O.3 с.296	1
	56 Выбор посуды для отпуска, способы подачи	1	O.3 с.296	1
	57 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов	1		1
	58 Условия и сроки хранения	1		1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие №6			
	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	М.У. пр.з. №6	2
	Лабораторная работа №6			
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	М.У. л.р. №6	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		8		3

<p>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)</p> <p>2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой</p> <p>3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов</p> <p>4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций</p> <p>6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР</p> <p>7.Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p> <p>8.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	
<p>59 Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</p> <p>60 Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</p>	<p>1</p> <p>1</p>
<p>Учебная практика по ПМ 04.</p> <p>Виды работ:</p> <p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7.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.</p> <p>8.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</p>	<p>144</p>

ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

19. 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).

20. 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.

21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

22.Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ 04.	216	
Виды работ:		
1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
3.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.		
4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		
6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче .		
9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Консультация	2	
Квалификационный экзамен	6	
ВСЕГО	532	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: **Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства;** лабораторий: **Учебная кухня ресторана**, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами:

Технические средства обучения:

компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: оснащенная в соответствии с п. 6.1.1. программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные 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;

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.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

Основные источники:

Учебники:

- 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-400 с.
- 2.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и процессов реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
- 3.Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва: ИЦ «Академия», 2019-304 с.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

- 1.Андрсов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда ОИЦ «Академия» 2013
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.
- 4.Качурина Т.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.- 272 с.
- 5.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. Москва: ИЦ «Академия», 2013.-192 с.
- 6.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2018.-240 с.

7.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2015-160 с.

8.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: - 5-е изд., стереотип – Москва: ИЦ «Академия», 2013. - 336с.

9.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2016.-256 с.

10.Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков. Учебное пособие для начального профессионального образования, Ростов н/Д: Феникс, 2018-157с.

11.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для начального профессионального образования, Москва: ИЦ «Академия», 2013.- 432 с.

12.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. Москва: ИЦ «Академия», 2013 - 304 с.

13.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. Москва: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество», «Гастроном».

Интернет-ресурсы:

1.«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>.

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

3.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов.

4.<http://www.iprbookshop.ru>.— ЭБС «IPRbooks»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю ПМ 04. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

планируется. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП.06 Охрана труда

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.04 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, является освоение учебной практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится

распределено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера: мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	практикам
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • 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, 	

разнообразного ассортимента	<p>хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
ОК 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	Текущий контроль:

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — 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 критерииев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> — 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 отобранный информации в соответствии с параметрами поиска; — адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> — актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; — точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> — эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; — оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p>	<ul style="list-style-type: none"> — грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по 	

<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранным языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя
2022-2023	4.25 ПК	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональной подготовки Протокол № 1 от 25.10.2022 г.	