



государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных  
технологий им. Б.Г. Изгагина»

## **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

Пермь

СОГЛАСОВАНО  
АО «ОДК-Пермские моторы»  
«30» августа 2019 г.

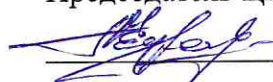
Заведующая производством  
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией  
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета  
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569), рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель  
ГБПОУ «ПТПИТ»

**Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр.</b>
	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>17</b>

# 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 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер по направлениям подготовки укрупненной группы профессий и специальностей: 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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 модуля – требования к результатам освоения модуля

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

### ***Практический опыт***

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

### ***Умения***

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

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

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

### ***Знания***

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных и общих 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 – 4.5 ОК01-07, 09	<b>МДК 04.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>36</b>	<b>21</b>	8	<b>10</b>		
ПК4.1 – 4.5ОК 01-07, 09,10	<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>60</b>	<b>45</b>	28	<b>8</b>		
ПК 4.1 – 4.5	УП.04 Учебная практика	<b>72</b>				<b>72</b>	
ПК 4.1 – 4.5	ПП.04 Производственная практика (по профилю)	<b>72</b>					<b>72</b>
	Экзамен квалификационный	<b>6</b>					

## 2.2. Содержание обучения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, <i>лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	Объем в часах	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>МДК 04.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	1,2
	1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	<i>Содержание</i>	<b>7</b>	1,2
	4.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	2	
	5.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1	
	6.Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	7.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	



	<b>Практическая работа 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд	2	
	<b>Практическая работа 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2	
	<b>Практическая работа 3.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и сладких блюд. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих сладких блюд	2	
	<b>Практическая работа 4.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	2	
Рекомендуемая тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			<b>10</b>
Консультация			<b>2</b>
Экзамен			<b>3</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>1,2</b>
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, железирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов)	2	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, раскатывание, выпекание, формование)) Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд десертов сложного ассортимента.	2	

	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление, отпуск, компотов и фруктов в сиропе	2	2,3
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление, отпуск киселей	2	
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление, отпуск желе	2	
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление, отпуск муссов	2	
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление, отпуск самбука	2	
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление, отпуск крема	2	
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление, оформление, отпуск холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных.	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	1,2
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	3.Пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Требования к качеству, горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	
	4.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей, блинчиков, яблок в тесте.). фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюда. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	1,2
	<i>Лабораторная работа 6.</i> Приготовление, оформление, отпуск пудинга	2	
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление, оформление, отпуск шарлотки, штруделя	2	
	<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление, оформление, отпуск сладких блинчиков	2	
	<i>Лабораторная работа 9.</i> Приготовление, оформление, отпуск яблок в тесте	2	
	<i>Лабораторная работа 10.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	2	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1,2
Приготовление, подготовка к реализации	5.Классификация, ассортимент холодных напитков. Пищевая ценность холодных напитков. Требования к качеству холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к	2	

холодных напитков сложного ассортимента	ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады.). Варианты подачи холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков		
	6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	2	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	2	
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>1, 2</b>
	7.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов подходящего типа Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	2	
	8. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков	2	
	9 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	3
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	
<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b> 1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			8

<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 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.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
Консультация	4
Экзамен	3
Экзамен (квалификационный)	6
Всего	246

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

#### **1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

Компьютер в комплекте, ноутбук, экран, мультимедийное оборудование, универсальный УМК, обучающие диски, муляжи, натуральные образцы продукции.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная

Холодильное оборудование: Холодильник «Атлант», Холодильник«Орск»

Механическое оборудование:

Кухонный комбайн BoschMSM 7500

миксер Блендер,Тестомес ТММ-1М.

Рабочие места (рабочий стол, весы,») шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный, микроволновая печь, плита электрическая

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка,

Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

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

## **Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

### Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 328 с..
- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
- 13.Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.

15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2017 г
17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2017 г.
20. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2014. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
21. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие. – М: «Академия», 2015. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
22. «Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учета на П.О.П»

#### **Электронные ресурсы**

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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

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

#### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное

профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

➤ Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

➤ педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

➤ педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

➤ педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;

➤ педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни; Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для

➤ преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях



#### 4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>➤ <b>ПК 4.1</b></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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>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:</i></li> <li>➤ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>➤ рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>➤ соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>➤ своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>➤ рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>➤ правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>➤ соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Текущий контроль:</b></li> <li>➤ экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>➤ - практических/ лабораторных занятий;</li> <li>➤ - заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>➤ - заданий по самостоятельной работе</li>   <li>➤ <b>Промежуточная аттестация:</b></li> <li>➤ экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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);</li> <li>➤ 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;</li> <li>➤ правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>➤ точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>➤ соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ - <i>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></li> <li>➤ - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i></li> <li>➤ - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ПК 4.2.</b></li> <li>➤ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>➤ <b>ПК 4.3.</b></li> <li>➤ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</li> <li>➤ адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>➤ соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>➤ 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);</li> <li>➤ профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul>	

<p>десертов разнообразного ассортимента</p> <p>➤ <b>ПК 4.4.</b></p> <p>➤ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>➤ <b>ПК 4.5.</b></p> <p>➤ Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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;</li> <li>➤ соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>➤ корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>➤ раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>➤ 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);</li> <li>➤ адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>➤ соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>➤ соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>➤ точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>➤ адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>➤ соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>➤ соответствие температуры подачи;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>➤ соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>➤ гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>➤ гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>➤ соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>➤ эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК 01</b></li> <li>➤ Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>➤ адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>➤ оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>➤ адекватность определения потребности в информации;</li> <li>➤ эффективность поиска;</li> <li>➤ адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>➤ разработка детального плана действий;</li> <li>➤ правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>➤ точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Текущий контроль:</b></li> <li>➤ экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>➤ - заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>➤ - заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>➤ - заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК. 02</b></li> <li>➤ Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>➤ точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>➤ адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Промежуточная аттестация:</b></li> <li>➤ <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></li> <li>➤ <i>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></li> <li>➤ <i>- заданий экзамена по модулю;</i></li> <li>➤ <i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК.03</b></li> <li>➤ Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>➤ точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК 04.</b></li> <li>➤ Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>➤ оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК. 05</b></li> <li>➤ Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>➤ толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК 06.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК 07.</b></li> <li>➤ Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>➤ эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК 09</b></li> <li>➤ Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>ОК 10.</b></li> <li>➤ Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>➤ адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>➤ точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>➤ правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	