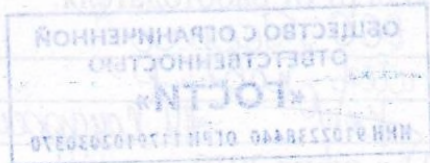


Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 5 от 11 июня 2019г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК  
"Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна"  
Е.С.Назарова  
11 июня 2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих  
и холодных сладких блюд, десертов, напитков

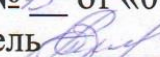
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков


программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

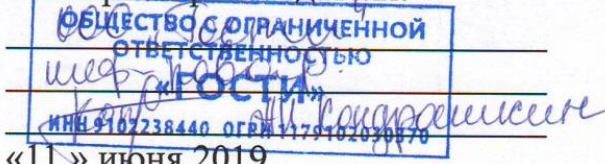
г. Симферополь  
2019



РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой комиссии  
профессии «Повар, кондитер»  
Протокол № 3 от «07» июня 2019г.  
Председатель  Е.Н. Тригорова

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
  
А.А. Сиверс  
«07» июня 2019г.

СОГЛАСОВАНО  
Эксперт от работодателя:

  
«11» июня 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 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, примерной основной образовательной программой по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** регистрационный номер 43.01.09-170331 от 31 марта 2017года, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Тригорова Елена Николаевна – преподаватель специальных дисциплин

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>21</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций.

### 1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК. 04.01	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. 04.02	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК. 04.03	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК. 04.04	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК. 04.05	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<b>Уметь</b>	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты</p>

	<p>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</p>
--	---

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

Всего часов - 424 часов

Из них на освоение МДК – 136 часа

На практики: учебную – 144 часа и производственную – 144 часов.

Самостоятельная работа – 24 часов.

На учебную практику – 144 часов и производственную – 144 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел 1. МДК 04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	20	8	-			4
ПК 4.2.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел 2. МДК 04.02 Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	104	84	28	-			20
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Учебная и производственная практика	288				144	144	
	<b>Всего:</b>	<b>424</b>	<b>104</b>	<b>36</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>24</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<b>Раздел 1</b> <b>МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>32</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>Содержание</b>  1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<b>4</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и</b>	<b>Содержание</b>  1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Требования к организации рабочих мест для приготовления холодных сладких блюд. Правила техники безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу	<b>24</b> <b>16</b>

<b>горячих десертов, напитков</b>	хранения и подготовки к реализации. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	<b>Тематика практических занятий:</b>	<b>8</b>
	<b>№ 1</b> 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<b>2</b>
	<b>№ 2</b> 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	<b>2</b>
	<b>№ 3</b> 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	<b>2</b>
<b>№ 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	<b>4</b>	
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>4</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ol> <p>Выполнение заданий предложенных преподавателем по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составление доклада или сообщения по теме «Аппараты для приготовления кофе»,</li> <li>2. Составление сообщения по теме «Организация работы за барной стойкой».</li> </ol>		

<b>Раздел 2.</b>		
<b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>		<b>104</b>
<b>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	<b>38</b>
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Национальные холодные сладкие блюда и современные десерты (творожные, шоколадные, со сливками, бисквитом, ореховые, многослойные)	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов		

	сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика лабораторных работ:</b>	<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа № 1</b>	
1	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд	4
	<b>Лабораторная работа № 2</b>	
2	Приготовление авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд.	4
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	<b>20</b>
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	



	3. Технология приготовления, рецептуры, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих 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).	
	<b>Тематика лабораторных работ и практических занятий:</b>	<b>10</b>
	1   <b>Практическое занятие № 1.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	2   <b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление традиционных горячих сладких блюд	4
	3   <b>Лабораторная работа № 4.</b> Приготовление горячих фирменных, национальных и региональных десертов	4
<b>Тема 2.3 Организация и процессы приготовления,</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	18

<b>подготовки к реализации холодных напитков</b>	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. 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 холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Тематика лабораторных работ:</b>	<b>4</b>
	1   <b>Лабораторная работа № 5</b> Холодные напитки и коктейли.	4
<b>Тема 2.4 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих напитков</b>	<b>Содержание</b>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	<b>18</b>
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков(чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		
4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («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).		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>
1	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
2	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление и отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента	4
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>		
<p>Выполнение заданий предложенных преподавателем по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натуральные свежие фрукты и ягоды</li> <li>2. Приготовление компотов</li> <li>3. Желированные блюда. Отпуск и презентация</li> <li>4. Горячие сладкие блюда</li> <li>5. Технологические карты на горячие сладкие блюда</li> <li>6. Горячие напитки</li> <li>7. Холодные напитки</li> </ol> <p>Работа с дополнительной литературой. Проработка записей конспекта. Подготовка к практическим занятиям</p>		<b>20</b>

<p>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена</p>	
<p><b>Учебная практика ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>2. Приготовление холодных сладких блюд, десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные). Приготовление компотов, киселей. Приготовление холодных сладких блюд, десертов (кремы и взбитые сливки).</li> <li>3. Приготовление желе, муссов, самбуков.</li> <li>4. Приготовление мороженого, парфе.</li> <li>5. Приготовление сладких соусов и сиропов. Приготовление сладких супов.</li> <li>6. Приготовление горячих сладких блюд, десертов (гренки, шарлотки, суфле, пудинги).</li> <li>7. Приготовление горячих сладких блюд из яблок.</li> <li>8. Приготовление сладких блинчиков, оладий, омлетов.</li> <li>9. Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков.</li> <li>10. Приготовление коктейлей молочных и десертных.</li> <li>11. Приготовление напитков: чай, кофе. Приготовление напитков: какао, шоколад. Приготовление горячих напитков с вином.</li> <li>12. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>
<p><b>Производственная практика ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>2. Приготовление холодных сладких блюд, десертов (плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные). Приготовление кремов и взбитых сливок.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>



- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"><li>3. Приготовление компотов, киселей.</li><li>4. Приготовление желе, муссов, самбуков, мороженого, парфе.</li><li>5. Приготовление сладких соусов и сиропов. Приготовление сладких супов.</li><li>6. Приготовление горячих сладких блюд, десертов (гренки, шарлотки).</li><li>7. Приготовление горячих сладких блюд, десертов (суфле, пудинги).</li><li>8. Приготовление горячих сладких блюд из яблок.</li><li>9. Приготовление сладких блинчиков, оладий, омлетов.</li><li>10. Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков, коктейлей молочных и десертных, кваса.</li><li>11. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада.</li><li>12. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.</li></ol> |  |
|---|--|

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

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинеты:

**Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места** оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации);

наглядными пособиями (наглядные образцы деталей машин, столовой посуды, приборов, столового белья, муляжами, плакатами, схемы, учебными фильмами).

Лаборатории:

**Учебная кухня ресторана, кулинарный кондитерский цех**, оснащены:

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (ноутбук, телевизор, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь и жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Тестораскаточная машина настольная;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка(процессор кухонный);

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна;  
Электроблинница;  
Диспансер для подогрева тарелок.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

### **Требования к оснащению баз практик**

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспансер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
3. Кулинария: учебное пособие для студ. Учреждения сред. Проф. образования/ Л. Г. Шатун. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 . – 320 с.
4. Синицына А.В., Соколова Е.И. учебник Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, - 4-е издание, М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.
5. Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2010г.



6. Лутошкина Г.Г. Анохина Ж.С. учебник Техническое оснащение и организация рабочего места, , - 4-е издание, стереотипное, М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.
7. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2010 г.
8. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
9. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Л. Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Издательство Арий, 2014 г.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко.- 8 изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.
12. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М: Издательский центр «Академия» 2012. - 496с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 1.2.1. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2.2.1. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
Режим доступа:
16. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
17. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
18. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
19. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
20. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
21. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
22. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
23. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

### **3.2.2. Дополнительные источники:**

1. Пичугино О.В., Богачева А.А., Клименко Н.Н. Приготовление сладких блюд и напитков, учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2018.-157 с.- СПО
2. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». – М.: Академия, 2011
3. Сопина Л. Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 304 с.
4. Харченко Н. Э. Технология приготовления блюд: Учеб. пособие для НПО. – М.: Академия, 2014  
Богушева В.И. «Технология приготовления пищи» Учебно-методическое пособие. ФГОС. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015 г.
5. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Издательство Кнорус, 2013 г.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.

#### 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> 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 <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка: - при проведении письменного и устного опроса; - при проведении тестирования; - в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий; - демонстрируемых знаний, умений, выполняемых действий в процессе практических занятий и лабораторных работ</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы, сообщений;</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> 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"> <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> <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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук,</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения заданий на комплексном экзамене</p>

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <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> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
------------------------------------	--	--

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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>	
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <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>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<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>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<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>	