

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республика Крым
«Джанкойский профессиональный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии 43.01.09 повар, кондитер

г. Джанкой

2017 г.

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, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г № 1569 и с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО от 22.12 2016 г, регистрационный номер: 170331) и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Джанкойский профессиональный техникум»

Разработчики:

Гончарюк Н.К., преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Маланчук С.И., преподаватель ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Пуляк О.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум»

Согласовано
на заседании ПЦК мастеров
производственного обучения и
преподавателей сферы
обслуживания

Протокол № 1
от « 01 » 09 2017 г.

Председатель ПЦК
И. В. Переходько И. В. Переходько

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «ДНТ»
Д.М.Гавриленко

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля **ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь 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
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	<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 оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
-------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 410

Из них на освоение МДК 158

на практики, в том числе:

учебную 108

и производственную 144

самостоятельная работа 0

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, в час.		Практики		
			Всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	38	38	18	-	-	-
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	78	78	44	-	-	-
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	42	42	16	-	-	-
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	252	-	-	108	144	-
	Всего:	410	158	72	108	144	-

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		38
МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		38
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1. Организация работы горячего и холодного цехов. Технологический цикл обработки сырья для холодных сладких блюд, десертов, напитков. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл обработки сырья для горячих сладких блюд, десертов, напитков. Характеристика, последовательность этапов. 2. Комбинированные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции. Комбинированные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных, и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила техники безопасности и СанПиНа.	12
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи. Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Требования качества. Способы охлаждения. Температурный режим в холодном цехе. Характеристика холодильного оборудования для приготовления холодных сладких блюд, десертов, холодных напитков. Характеристика технологического оборудования зарубежных производителей для приготовления	26

	горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков.	4
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	6
Учебная практика раздела 1 Виды работ 1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. 2. Организация рабочего места повара, подбор оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Раздел модуля 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		78
МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	38
	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.	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (смешивание, карамелизация, желирование). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием)	

	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (раскатывание, выпекание, формование).</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>3.Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд.</p> <p>Технологический процесс и правила подачи свежих фруктов, ягод и плодовых овощей в натуральном виде. Варианты оформления, требования к качеству.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных сладких желированных блюд: кисели, желе, правила проведения бракеража. Варианты оформления, правила подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных сладких желированных блюд: муссы, самбуки, правила проведения бракеража. Варианты оформления, правила подачи.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: кремы, взбитые сливки, мороженое, ассортимент, правила проведения бракеража. Варианты оформления, правила подачи.</p> <p>Кухня народов Крыма – холодные сладкие блюда.</p> <p>Кухня народов Крыма – холодные сладкие блюда.</p>	
	<p>4.Правила проведения бракеража готовых сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для подачи, температура и способы подачи холодных сладких блюд.</p>	
	<p>5.Правила сервировки стола, выбор посуды для подачи, температура и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	<p>Практическое занятие 1</p> <p>Работа со сборником рецептов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления сладких холодных блюд.</p> <p>Составление технологических карт сладких холодных блюд.</p> <p>Расчет сырья на определенное количество порций.</p>	4
	<p>Лабораторная работа 1</p> <p>Приготовление желированных блюд - кисель, оформление, подача.</p> <p>Приготовление желированных блюд - желе, оформление, подача.</p> <p>Приготовление желированных блюд - мусс, оформление, подача.</p> <p>Бракераж готовой продукции.</p> <p>Составление отчета о проделанной работе.</p>	6

	Лабораторная работа 2 Приготовление желированных блюд - самбук, оформление, подача. Приготовление желированных блюд - мусс, оформление, подача. Приготовление желированных блюд - крем, оформление, подача. Бракераж готовой продукции. Составление отчета о проделанной работе.	6
	Лабораторная работа 3 Приготовление холодных сладких блюд - авторских, оформление, подача. Приготовление холодных сладких блюд - брендовых, оформление, подача. Приготовление холодных сладких блюд - региональных, оформление, подача. Приготовление холодных сладких блюд - региональных, оформление, подача. Бракераж готовой продукции. Составление отчета о проделанной работе.	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание 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. 2.Комбинирование различных способов и современные методы технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов(смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях). Комбинирование различных способов и современные методы технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов(взбивание, перемешивание, глазирование). Комбинирование различных способов и современные методы технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов(фламбирование). Комбинирование различных способов и современные методы технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов(растопливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). 3.Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги, каши. Ассортимент, правила проведения бракеража Варианты оформления, правила подачи. Технология приготовления горячих сладких блюд: шарлоток, штруделей. Ассортимент, правила проведения бракеража Варианты оформления, правила подачи. Технология приготовления горячих сладких блюд: блюда из яблок. Ассортимент, правила проведения бракеража Варианты оформления, подача.	40

	<p>Технология приготовления горячих сладких блюд фламбированных блюд (фрукты, блинчики).Ассортимент, правила проведения бракеража Варианты оформления, правила подачи.</p> <p>Технология приготовления горячих сладких блюд: тирамису. Ассортимент, правила проведения бракеража Варианты оформления, правила подачи.</p> <p>Технология приготовления горячих воздушных сладких блюд. Ассортимент, правила проведения бракеража Варианты оформления, правила подачи.</p> <p>Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	
	<p>4.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды, инвентаря 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.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p> <p>Кухня народов Крыма - горячие сладкие блюда, ассортимент, правила подачи (русская, украинская кухни)</p> <p>Кухня народов Крыма - горячие сладкие блюда, ассортимент, правила подачи (татарская, караимская, крымчакская кухни)</p> <p>Кухня народов Крыма - горячие сладкие блюда (армянская, греческая кухни)</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22
	<p>Практическое занятие 2</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Составление технологических схем приготовления сладких горячих блюд.</p> <p>Составление технологических карт сладких горячих блюд.</p> <p>Расчет сырья на определенное количество порций.</p>	4
	<p>Лабораторная работа 4</p> <p>Приготовление суфле, оформление, подача.</p> <p>Приготовление пудингов, оформление, подача.</p> <p>Приготовление каши гурьевской, оформление, подача.</p> <p>Бракераж готовой продукции.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи горячих сладких блюд и десертов</p>	6
	<p>Лабораторная работа 5</p> <p>Приготовление штруделя, оформление и подача.</p> <p>Приготовление шарлотки, оформление и подача.</p> <p>Приготовление блюд из яблок, оформление и подача.</p>	6

	Бракераж готовой продукции. Правила сервировки стола и подачи горячих сладких блюд и десертов	
	Лабораторная работа 6 Приготовление сладких блюд русской, украинская кухни Приготовление сладких блюд украинской кухни Приготовление сладких блюд татарской, караимской, крымчакской кухни Приготовление сладких блюд армянской, греческой кухни Бракераж готовой продукции. Составление отчета о проделанной работе.	6
Учебная практика раздела 2 Виды работ 1. Инструктаж по О.Т. и Т.Б. Организация рабочего места 2. Приготовление желе, муссов, самбук, крем. 3. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству 4. Приготовление авторских, брендовых, региональных блюд 5. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству 6. Приготовление десертов. 7. Оформление и отпуск, температура подачи. Требования к качеству 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки, штруделя) 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков). 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису).		48
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.		42
МДК.04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	20
	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	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	<p>3.Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Технология приготовления холодных напитков (лимонады, смузи, компоты). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Технология приготовления холодных напитков (холодные чай и кофе). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Технология приготовления холодных напитков (морсы, квас). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Общие правила приготовления безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков. Варианты подачи.</p> <p>4.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	<p>Практическое занятие 3</p> <p>Работа со сборником рецептур.</p> <p>Составление технологических схем приготовления холодных напитков.</p> <p>Составление технологических карт холодных напитков.</p> <p>Расчет сырья на определенное количество порций.</p>	4
	<p>Лабораторная работа 7</p> <p>Приготовление холодных напитков – лимонады, смузи, оформление, подача.</p> <p>Приготовление холодных напитков – компоты, морсы, квас, оформление, подача.</p> <p>Бракераж готовой продукции. Составление отчета о проделанной работе.</p>	4
<p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, горячих напитков сложного ассортимента (чай).</p> <p>Пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента (чай). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, горячих напитков сложного ассортимента (кофе).</p> <p>Пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента (кофе). Правила выбора основных</p>	22

	<p>продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Классификация, ассортимент, требования к качеству, горячих напитков сложного ассортимента (какао, шоколад). Пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента (какао, шоколад). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p>	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3.Технология приготовления горячих напитков (чай). Способы приготовления и подачи чая. Технология приготовления горячих напитков (кофе). Способы варки и подачи кофе. Технология приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад). Способы подачи. Технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар). Способы подачи. Кухня народов Крыма – горячие напитки.	
	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). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	<p>Практическое занятие 4 Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления горячих напитков. Составление технологических карт горячих напитков. Расчет сырья на определенное количество порций.</p>	4
	<p>Лабораторная работа 8 Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе), правила оформления и подачи. Технология приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад), оформление и подача. Технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар). Составление отчета о проделанной работе.</p>	4
	<p>Учебная практика раздела 3 Виды работ: 1.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады). 2.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, компоты, холодные чай и кофе). 3.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента(коктейли, морсы, квас и т.д.).</p>	54

4.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад).	
5.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	
Производственная практика по ПМ 04 Виды работ: 1. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 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. Приготовление, подготовка к реализации желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки, крема). 5. Приготовление, подготовка к реализации авторских, брендовых, региональных холодных сладких блюд, десертов. 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя). 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков). 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису). 10. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента(свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады). Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (смузи, компоты, холодные чай и кофе). 11. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента(коктейли, морсы, квас и т.д.). 12. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад). 13. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). 14. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) 17. 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.	144
Всего	410

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГБПОУ РК «Джанкойский профессиональный техникум» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания:

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 304 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2015.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2015. – III, 11 с.
8. 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, 2015.- III, 16 с.
9. 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, 2015. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</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, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и 	<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 практикам

	<p>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 	
<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 разнообразного ассортимента</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: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – 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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и

	<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02</p> <p>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 отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03</p> <p>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.</p> <p>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> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>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.</p> <p>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 	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Лист дополнения и изменения
к рабочей программе

ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА на 2018-2019 учебный год.

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2018-2019 учебный год по ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

В рабочую программу внесены следующие изменения:

по Локальному акту от 2018г изменен макет рабочей программы.

Дополнения и изменения в рабочей программе обсуждены на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п\о и преподавателей профессионального цикла.

«03 » сентября 2018 г. (протокол № 1).

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Маланчук С.И.