ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

И.П. Позднышева Директор БККПТ

Кафе «Мираж» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мелентей В.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_ г.

(наименование предприятия, организации,

ФИО руководителя)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

естественнонаучного профиля

на базе основного общего образования

2018 г, Коксовый

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

/А.В. Шаталин/

« » 2017 г.

ОДОБРЕНО

на заседании ЦМК естественнонаучного профиля

Протокол № « » 201 г.

Председатель

Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ. 04 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента разработана в

соответствии с требованиями ФГОС СПО по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер,

утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года  
№ 1569; на основании примерной программы  
среднего профессионального образования по  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

профессионального стандарта «Повар»,  
утвержденного приказом Министерством труда  
и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г.  
№610н; профессионального стандарта  
«Кондитер», утвержденного приказом  
Министерством труда и социальной защиты РФ  
от 07.09.2015 г. №597н; профессионального  
стандарта «Пекарь», утвержденный приказом  
Министерством труда и социальной защиты РФ  
от 01.12.2015 г. №914н.

ОДОБРЕНО Методическим советом колледжа

Протокол № от « » 201 г.

Председатель

/Федотова Н.В./

/Ларюкова С.Н./

Составитель (и) (акгор^ Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО

«МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения Г АПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Внутренний

Внешний

ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»

**1. ПАСПОРТ** РАБОЧЕЙ **программы профессионального модуля**

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

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионально стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены В Национальный реестр профессиональных стандартов, а также работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции W SR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

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

Знать:

* Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной иены в организациях питания;
* Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

Уметь:

* Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Иметь практический опыт в:

* 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки студента - 454 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки - 178 часов; самостоятельной работы студента - 96часов; учебной и производственной практики - 252 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента. |
| ПК 4.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3. | Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами. Руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и культурного контекста. |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды**  **профессиональных**  **компетенций** | **Наименование разделов профессионального модуля** | **Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов** | | | **С амостоятельная работа студентов** | | **Учебная,**  **часов** | **Производственная (по профилю специальности), часов** |
| **Всего,**  **часов** | **в т.ч.**  **лабораторные работы и практические занятия, часов** | **в т.ч., курсовая работа, часов** | **Всего,**  **часов** | **в т.ч., курсовая работа (проект), часов** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 4.1 - 4.5** | **МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.** | **150** | **132** | **72** |  | **18** |  |  |  |
| **ПК 4.1 - 4.5** | **МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.** | **52** | **46** | **24** |  | **6** |  |  |  |
|  | **Учебная практика** | **108** |  |  |  |  |  | **108** |  |
|  | **Производственная практика, часов** | **144** |  |  |  |  |  |  | **144** |
|  | **Всего:** | **454** | **178** | **96** |  | **24** |  | **108** | **144** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объём**  **часов** | **Уровень**  **освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |  | **454** |  |
| **МДК. 04.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |  | **132** |  |
| **МДК. 04.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. |  | **46** |  |
| Тема 1.1. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных сладких блюд | ***Содержание*** | ***16*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент холодных сладких блюд. | 1 | 1 |
| 2 | Требования к организации рабочих мест для приготовления холодных сладких блюд. Правила техники безопасности и СанПиНа. | 1 |
| 3 | Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления холодных сладких блюд | 1 |
| 4 | Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения. | 1 |
| 5 | Подбор посуды для презентации холодных сладких блюд. | 1 |
| 6 | Технология приготовления холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 7 | Технология приготовления фруктовых салатов. Ассортимент. Презентация | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | блюд. |  | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 8 | Технология приготовления компотов. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |  |
| 9 | Технология приготовления киселей разных консистенций. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 10 | Технология приготовления желе. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 11 | Технология приготовления муссов Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 12 | Технология приготовления самбуков. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 13 | Технология приготовления кремов. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 14 | Технология приготовления мороженого. Ассортимент. Презентация блюд | 1 |
| 15 | Технология приготовления парфе. Ассортимент. Презентация блюд | 1 |
| 16 | Организация сроки хранения холодных сладких блюд. Требования качества. | 1 |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***18*** |  |
| 1 | Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов. | 2 |  |
| 2 | Составление технологических карт приготовления компотов. | 2 |  |
| 3 | Составление технологических карт приготовления киселей. | 2 | 2 |
| 4 | Составление технологических карт приготовления желе. | 2 |
| 5 | Составление технологических карт приготовления муссов. | 2 |
| 6 | Составление технологических карт приготовления самбуков. | 2 |
| 7 | Составление технологических карт приготовления кремов. | 2 |
| 8 | Составление технологических карт приготовления мороженого. | 2 |
| 9 | Составление технологических карт приготовления парфе. | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.2. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих сладких блюд | ***Содержание*** | ***14*** | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих сладких блюд. | 1 |  |
| 2 | Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих садких блюд, | 1 |
| 3 | Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих сладких блюд. Правила техники безопасности и СанПиНа. | 1 |
| 4 | Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячих сладких блюд | 1 |
| 5 | Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов. | 1 |
| 6 | Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования качества. Сроки хранения. | 1 |
| 7 | Подбор посуды для презентации горячих сладких блюд. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 8 | Технология приготовления горячих сладких блюд: пудингов. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |
| 9 | Технология приготовления горячих сладких блюд: суфле. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10 | Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 11 | Технология приготовления горячих сладких блюд: гренок. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 12 | Технология приготовления шарлоток. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 13 | Технология приготовления фруктов в тесте. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |  |
| 14 | Технология приготовления фруктов в тесте. Ассортимент. Презентация блюд. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ:*** | ***16*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Составление технологических карт приготовления пудингов. | 2 | 2 |
| 2 | Составление технологических карт приготовления суфле. | 2 |
| 3 | Составление технологических карт приготовления гурьевской каши, каши с фруктами и орехами. | 2 |
| 4 | Составление технологических карт приготовления фруктов в тесте.. | 2 |
| 5 | Составление технологических карт приготовления гренок | 2 |
| 6 | Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из яблок. | 2 |
| 7 | Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из ягод и фруктов. | 2 |
| 8 | Составление технологических карт приготовления шарлотки. | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.3. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации десертов | ***Содержание*** | ***11*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих сладких блюд. | 1 | 1 |
| 2 | Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячих сладких блюд | 1 |
| 3 | Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов. | 1 |
| 4 | Технология приготовления фруктовых и ягодных десертов. Ассортимент. Презентация десертов. | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 | Технология приготовления творожных десертов. Ассортимент. Презентация десертов. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 6 | Технология приготовления шоколадных десертов. Ассортимент. Презентация десертов. | 1 |  |
| 7 | Технология приготовления десертов со сливками. Ассортимент. Презентация десертов. | 1 |
| 8 | Технология приготовления десертов с бисквитом. Ассортимент. Презентация десертов. | 1 |
| 9 | Технология приготовления десертов с мороженым. Ассортимент. Презентация десертов. | 1 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10 | Технология приготовления восточных сладостей. Презентация десертов. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 11 | Технология приготовления ореховых десертов. Презентация десертов. | 1 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ:*** | ***18*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Составление технологических карт приготовления фруктовых и ягодных десертов. | 2 | 2 |
| 2 | Составление технологических карт приготовления творожных десертов. | 2 |
| 3 | Составление технологических карт приготовления шоколадных десертов | 2 |
| 4 | Составление технологических карт приготовления десертов со сливками | 2 |
| 5 | Составление технологических карт приготовления десертов с мороженым. | 2 |
| 6 | Составление технологических карт приготовления восточных сладостей. | 2 |
| 7 | Составление технологических карт приготовления ореховых десертов | 2 |
| 8 | Составление технологических карт приготовления чизкейков. | 2 |
| 9 | Составление технологических карт приготовления десертов с бисквитом | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.4. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих напитков | ***Содержание*** | ***9*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих напитков. | 1 |  |
| 2 | Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков. | 1 |  |
| 3 | Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов. | 1 |
| 4 | Технология приготовления чая. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 5 | Технология приготовления чайных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. | 1 |
| 6 | Технология приготовления кофе. Ассортимент. Презентация кофе. | 1 |
| 7 | Технология приготовления кофейных напитков. Ассортимент. Презентация напитков. | 1 |
| 8 | Технология приготовления какао. Ассортимент. Презентация какао. | 1 |
| 9 | Технология приготовления шоколада. Ассортимент. Презентация какао. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ:*** | ***12*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Составление технологических карт приготовления чая | 2 |  |
| 2 | Составление технологических карт приготовления чайных напитков. | 2 |
| 3 | Составление технологических карт приготовления кофе. | 2 |
| 4 | Составление технологических карт приготовления кофейных напитков. | 2 |
| 5 | Составление технологических карт приготовления какао напитков. | 2 |
| 6 | Составление технологических карт приготовления шоколада. | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тема 1.5. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных напитков | ***Содержание*** | ***32*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих напитков. | 1 |  |
| 2 | Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих напитков. | 1 |
| 3 | Правила приёма продуктов. Снятие остатков на рабочем месте | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 4 | Технологический цикл обработки сырья и приготовления горячих напитков. Характеристика последовательности этапов. | 1 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 | Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков Правила техники безопасности и СанПиНа. | 1 |  |
| 6 | Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячих напитков. | 1 |  |
| 7 | Виды, назначение, правила эксплуатации вес измерительных приборов. | 1 |  |
| 8 | Организация хранения сырья для горячих напитков Требования качества. Сроки хранения. | 1 |  |
| 9 | Технология приготовления холодного чая. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 10 | Технология приготовления фркутовых и ягодных напитков. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 11 | Технология приготовления молочных напитков. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 12 | Технология приготовления кисло-молочных напитков Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 13 | Технология приготовления квасов. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 14 | Технология приготовления морсов. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 15 | Технология приготовления крюшонов. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 16 | Технология приготовления коктейлей с мороженым. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 17 | Технология приготовления аперетивов. Ассортимент. Презентация. | 1 |
| 18 | Технология приготовления безалкогольные смешенные коктейли. Ассортимент. Презентация. | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ:*** | ***28*** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | Составление технологических карт приготовления холодных чаёв | 2 |  |
| 2 | Составление технологических карт приготовления молочных напитков | 2 |
| 3 | Составление технологических карт приготовления кисло-молочных напитков | 2 |
| 4 | Составление технологических карт приготовления плодово-ягодные напитки | 2 |
| 5 | Составление технологических карт приготовления безалкогольные смешанные напитки | 2 |
| 6 | Составление технологических карт приготовления физы | 2 |
| 7 | Составление технологических карт приготовления джулепы | 2 |
| 8 | Составление технологических карт приготовления овощные напитки | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 9 | Составление технологических карт приготовления морсов | 2 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10 | Составление технологических карт приготовления крюшонов | 2 |  |
| 11 | Составление технологических карт приготовления квасов | 2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 12 | Составление технологических карт приготовления коблеров | 2 |  |
|  | 13 | Составление технологических карт приготовления коктейлей молочных | 2 |  |
|  | 14 | Составление технологических карт приготовления айс-кримов | 2 |  |
|  | Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа:  Создание компьютерных презентаций по теме, составление технологических карт и схем по темам, подготовка рефератов и сообщений. | | 18 |  |
|  | ***Учебная практика*** | | ***108*** |  |
|  | Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков Правила техники безопасности и СанПиНа | | 6 | 3 |
|  | Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления десертов | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления десертов | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления десертов | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления десертов | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих напитков | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих напитков | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления горячих напитков | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления холодных напитков | | 6 |  |
|  | Отработка практических умений приготовления холодных напитков Дифференцированный зачет | | 6 |  |
|  |  | |  |  |
|  | ***Производственная практика*** | | ***144*** | 3 |
|  | Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих напитков на производстве. Правила техники безопасности и СанПиНа | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд | | 6 |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд | | 6 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления десертов | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления десертов | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления десертов | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления десертов | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления горячих напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления холодных напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления холодных напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления холодных напитков | 6 |
| Отработка практических навыков приготовления холодных напитков **Дифференцированный зачет** | 6 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно- кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование.

Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные CSSW-10 Тепловое оборудование:

Микроволновая печь,

Плита электрическая 2 двухкомфорочная Фритюрница,

Электроблинница,

Холодильное оборудование:

Холодильник «Атлант»,

Холодильник «Саратов»

Механическое оборудование:

Мультиповар,

Планетарный миксер Блендер BoschMSM 7500,

Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)

шкаф жарочно - пекарный,

шкаф - жарочный,

микроволновая печь,

плита электрическая

кофемашинаPhilipsSAECORI 9755

фртюрницаТеГаШЕ 1024

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Блендер электрический,

Мясорубка электрическая,

Соковыжималка (универсальная),

Кофемолка,

Кофеварка,

Набор инструментов для карвинга,

Вспомогательное оборудование:

Стол производственный,

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна трехсекционная,

Сушилка для посуды.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Набор кастрюль 3 л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л,

Сковороды, гриль-сковорода,

Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик,

Миски нержавеющая сталь ,сито,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор

инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф - буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые,

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),

Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки,

терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов,

подносы, дуршлаг, подложки для тортов

1. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет - ресурсов, дополнительной литературы

Литература для преподавателя Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - М: Издательский центр «Академия», 2016 - 328с.
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. - М: Альфа, 2015. 416с.
3. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно - методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. - Ростов р/Д: феникс, 2013. - 374с.
4. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
5. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4-е изд): учебник- М: Издательский центр «Академия», 2017 - 370с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. - 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н. А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
2. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №597н
3. 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, 2015.- 544с.
4. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Литература для студентов

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / (11-е изд.) - М: Издательский центр «Академия», 2016 - 328с.
2. Качурина Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум (2-е изд, стер): учебное пособие/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 296с.
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (4-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 476с.
4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд, стер):учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 347с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд) учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 480с.
6. Соколова Е. И. Пригтовление блюд из овощей и грибов (2-е изд, стер), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2016 - 315с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.): учебное пособие - М: Издательский центр «Академия», 2017 - 845с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (1-е изд) ), учебник/- М: Издательский центр «Академия», 2017- 394с.

Электронные ресурсы

[http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1)

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) [http://ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/) [http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html)

1. Общие требования к организации образовательного процесса

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

1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

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

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;

* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

требования W SR;

* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

требования регионального рынка труда;

* педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать

особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.