

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

 Е.В. Карпичев

«31» января 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Фальтенберг О.П., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета протокол № 1 от 14 января 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	6
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4. Условия реализации программы профессионального модуля.....	19
5. Контроль и оценка результатов профессионального модуля.....	23

1. Паспорт программы профессионального модуля
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - Программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цель и задачи, планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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

уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 279 часов, в том числе:

учебной нагрузки студента – 254 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 159 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 72 часов.

2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело., в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Иметь практический опыт в	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программ ы, час.	Объем образовательной программы, час.						
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики		Самостоятельна я работа
			Обучение по МДК, в час.						
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производ ственная		
лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа),час								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 4.1-4.3	МДК 04.01.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов	45	45	15	-	-	-	15	
ПК 4.4-4.6	МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов	114	114	70	-	-	-	4	
	Учебная и производственная практика	108	-	-	-	36	72	-	
	Всего:	268	160	80	-	36	72	19	

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных Курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций
1	2		3	
МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов			45	ПК 4.1-4.3
Тема 1.1. Введение. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации десертов и напитков сложного приготовления	Содержание		15	
	1.	Классификация и ассортимент десертов и напитков. Общие требования к качеству десертов и напитков (по системе ХАССП)	2	
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	4	Особенности подачи десертов и напитков с учетом различных видов, форм и методов обслуживания. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов и напитков	2	
	5	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования десертов и напитков	2	

	6	Требования к организации хранения полуфабрикатов	1	
	7	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	
	8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	9	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1	
	Практические работы		15	
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	
	3	Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	5	
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой			1	
МДК.04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов			110	ПК 4.4-4.6
Тема 1.1 Технология приготовления сложных холодных десертов.	Содержание		17	
	1	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов. Требования к качеству холодных десертов сложного приготовления	1	
	2	Современные методы приготовления сложных холодных десертов. Основные правила разработки и приготовления холодных десертов	1	

3.	Приготовление фруктовых и ягодных салатов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления салатов. Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
4.	Приготовление шоколадных десертов. Ассортимент. Выбор шоколада для приготовления десертов. Органолептическая проверка качества шоколада и его подготовка. Технологический процесс приготовления шоколадного десерта.	1	
5.	Приготовление кремов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный. Варианты оформления и сервировки изделий.	2	
6.	Приготовление желе, муссов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления желе, муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе); Варианты оформления и сервировки изделий.	2	
7.	Приготовление суфле. Ассортимент. Технологический процесс приготовления суфле: из йогурта и творожной массы, абрикосовый, из шоколада, дольче, кофейное, яблочное; Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
8.	Приготовление самбуков. Ассортимент. Технологический процесс приготовления самбук: из свежих яблок, абрикосов, с сиропом Варианты оформления и сервировки изделий..	1	
9.	Приготовление бланманже. Ассортимент. Технологический процесс приготовления бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом. Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
10.	Приготовление террина. Ассортимент. Технологический процесс приготовления террина: из шоколада с фруктами, шоколадно–сливовый, грушевый, апельсиновый; Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
11.	Приготовление парфе. Ассортимент. Технологический процесс приготовления парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное. Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
12.	Приготовление сорбета. Ассортимент. Технологический процесс приготовления сорбета: молочно–апельсиновый, сливовый, фруктовый, клубничный; Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
13.	Приготовление пая. Ассортимент. Выбор характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Технологический процесс приготовления пая: апельсинового, яблочного, из персикового, маково–лимонного; Варианты оформления и сервировки изделий.	1	

	14.	Приготовление тирамису. Ассортимент. Технологический процесс приготовления тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом. Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
	15.	Приготовление чизкейка. Ассортимент. Технологический процесс приготовления чизкейка: шоколадный, клубничный, «Халиф» ,лимонный с медом. Варианты оформления и сервировки изделий.	1	
	Практические занятия		32	
	1	Варианты подачи и техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов	2	
	2.	Составление технологических карт по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды, салаты с различными фруктами с шоколадом. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептур.	10	
	3.	Составление технологических карт по приготовлению муссов, кремов, суфле, парфе. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача и оформление холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептур.	10	
	4.	Расчет сырья для приготовления террина, щербета, пая, тирамису. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	10	
	5.	Составление технологических карт по приготовлению чизкейка: шоколадный, клубничный, «Халиф»,лимонный с медом. бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом Расчет сырья для приготовления холодных десертов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.		

Тема 1.2. Приготовление сложных горячих десертов.	Содержание		15
	1.	Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, требования к качеству горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов.	2
	2.	Современные направления в приготовлении горячих сложных десертов. Комбинирования различных способов и современные методы приготовления горячих сложных десертов.	2
	3	Приготовление суфле. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления суфле: ягодное, фруктовое. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2
	4.	Приготовление пудингов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления пудинга: рисовый, сухарный. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2
	5.	Приготовление гурьевской каши. Ассортимент. Технологический процесс приготовления: каша гурьевская (манная с фруктами). Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2
	6.	Приготовление кексов овощных. Ассортимент. Технологический процесс приготовления фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного. Температурный режим выпечки. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2

	7.	Приготовление снежков из шоколада Ассортимент. Технологический процесс приготовления снежков: шоколадно -апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	1	
	8.	Приготовление фондана. Ассортимент. Технологический процесс приготовления фондана. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	1	
	9.	Приготовление десерта фламбе. Ассортимент.Технологический процесс приготовления фламбе: «Банан с корицей», «Лебеди» ,«Фламбе креп-сюзет»,«Сливы фламбе». Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	1	
	Практические занятия.		32	
	1.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению суфле: ягодное, фруктовое; пудинги: рисовый, сухарный; каша гурьевская (манная с фруктами). Расчет сырья для приготовления сложных десертов.	10	
	2.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фруктово – овощного кекса: с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного. Расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур.	6	
	3.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению снежков: шоколадно-апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное Расчет сырья для приготовления снежков по сборнику рецептур.	6	
	4.	Расчет количества сырья для приготовления фондана, фламбе: «Банан с корицей», «Лебеди», «Фламбе креп-сюзет», «Сливы фламбе». Расчет сырья для приготовления фондана по сборнику рецептур.	6	
	5.	Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской. Составление технологических карт по приготовлению и оформлению каши гурьевской, начинок, соусов и глазури. Расчет сырья для приготовления: начинок, соусов и глазури по сборнику	4	

		рецептур.		
Тема 1.3. Приготовление напитков сложного приготовления.	Содержание		8	
	1.	Классификация и ассортимент холодных сложных напитков. Современные направления в приготовлении холодных сложных напитков. Комбинирования различных способов и современные методы приготовления холодных сложных напитков.	1	
	2.	Рецептуры холодных сложных напитков	2	
	3	Правила оформления, варианты подачи и хранения холодных сложных напитков	1	
	4.	Классификация и ассортимент горячих сложных напитков. Современные направления в приготовлении горячих сложных напитков. Комбинирования различных способов и современные методы приготовления горячих сложных напитков.	1	
	5.	Рецептуры горячих сложных напитков	2	
	6.	Правила оформления, варианты подачи и хранения горячих сложных напитков	1	
	Практические занятия.		5	
	1.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению горячих и холодных сложных напитков. Расчет сырья для приготовления сложных напитков.		
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой			1	

<p>Самостоятельная работа:</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 2. Создание презентаций по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов». 3. Создание презентаций по теме: «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов». 4. Подготовка рефератов по теме: «Современные варианты оформления сложных холодных и горячих десертов». 5. Подготовка рефератов по темам: «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных холодных и горячих десертов». 	<p>6</p>	
<p>ВСЕГО</p>	<p>166</p>	

<p>Учебная практика: Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. 2. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов. 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов– кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов–пудинги, Гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и Гурьевской каши. 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов–овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. 10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов–фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. 11. Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. 12. Зачет 	36	
ВСЕГО:	36	
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники 		

<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ВСЕГО	72	

4. Условия реализации программы профессионального модуля

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

Кабинеты:

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства (Аудитория № 50). Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана (Аудитория № 50).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Основные печатные издания:

- 1 Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
- 2 Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
- 3 **Синицина А.В.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Синицина, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 304с.
- 4 Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю.Бурчакова. – М.: Академия, 2019. – 320с.
- 5 Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2024.

— 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>

6 Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>

7 Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

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:

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

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

9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

14. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. 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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности «Поварское и кондитерское дело».

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности», предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- преподаватели междисциплинарных курсов, – образование высшее по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»;

- мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучения должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. Оценочные средства и методические материалы по дисциплине

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1-4.6	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий практических занятиях;</p> <p>заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>заданий по самостоятельной работе.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю;</p> <p>оценка защиты отчетов по практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями 	
--	---	--