Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2023 г.
_____/ Яковенко С. А.

Утверждаю:
заместитель директора по ИМР
_____Добышева О.В.
«01» сентября 2023 г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента программы производственного обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья 16675 Повар.

Программа разработана на основе профессионального стандарта "Повар" (Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: РожинаК.Е., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **6**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **14**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** **15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 2.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 2.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента .

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, 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	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; *ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 920, из них на освоение МДК – 188 часов,
в том числе, самостоятельная работа 94 часа,
на практики, в том числе учебную 170 часов и производственную 468 часов.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования **разделов** профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
ПК 2.1-2.3 ОК 1-6	Раздел 1. Организация и процессы приготовления, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**282**	**188**	120	-	-	-	**94**
ПК 2.1-2.3 ОК 1-6	УП.02 Учебная практика	**170**				**170**	-	-
ПК 2.1-2.3 ОК 1-6	ПП.02 Производственная практика	**468**				-	**468**	-
	Всего:	**920**	**188**	120	-	**170**	**468**	**94**

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	*2*	*3*
Раздел 1. Организация и процессы приготовления, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		**920**
МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		**282**
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**34**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. *2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* *3. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.* 4. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции. 5. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции. *6. Требования к организации хранения полуфабрикатов готовых холодных сладких блюд.* *7. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* *8. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* *9. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.* 10. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции. 11. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции. *12. Требования к организации хранения полуфабрикатов готовых горячих сладких блюд, десертов.* *13. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* *14. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* *15. Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.* *16.* Комбинирование способов приготовления напитков с учетом ассортимента продукции. 17. *Требования к организации хранения напитков.*	
	В том числе практических занятий	**-**
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	**Содержание**	**24**
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	

холодных и горячих десертов, напитков	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. 4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 5. . Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. 7. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. 8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации. 9. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 10. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. 11. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. 12. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.	
	В том числе практических занятий	**-**
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание**	**28**
	В том числе практических занятий	**28**
	Практическое занятие № 1 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.*	2
	Практическое занятие № 2 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.*	2
	Практическое занятие № 3 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.*	2
	Практическое занятие № 4 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.*	2
	Практическое занятие № 5 *Технологический процесс приготовления и отпуска мороженого.*	2
	Практическое занятие № 6 *Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод.*	2
	Практическое занятие № 7 *Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд (Трайфл).*	2
	Практическое занятие № 8	2

	Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд (желе).	
	Практическое занятие № 9 *Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд (муссов).*	2
	Практическое занятие № 10 *Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд (йогурт).*	2
	Практическое занятие № 11 *Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд (крем).*	2
	Практическое занятие № 12 *Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.*	2
	Практическое занятие № 13 *Правила оформления и отпуска холодных сладких блюд.*	2
	Практическое занятие № 14 *Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.*	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание**	**32**
	В том числе практических занятий	**32**
	Практическое занятие № 15 *Рецептуры, технология приготовления горячих сладких блюд, десертов (горячее суфле)*	2
	Практическое занятие № 16 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (пудинг).*	2
	Практическое занятие № 17 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (шарлотка).*	2
	Практическое занятие № 18 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (Штрудель).*	2
	Практическое занятие № 19 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (блины фламбе).*	2
	Практическое занятие № 20 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (Тирамису).*	2
	Практическое занятие № 21 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (фламбирование фруктов).*	2
	Практическое занятие № 22 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (Крамбл).*	2
	Практическое занятие № 23 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (Маффины).*	2
	Практическое занятие № 24 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (Бенто-торт).*	2
	Практическое занятие № 25 *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (Халва).*	2
	Практическое занятие № 26 *Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.*	2

	Практическое занятие № 27 *Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.*	2
	Практическое занятие № 28 *Правила проведения бракеража готовых горячих сладких блюд.*	2
	Практическое занятие № 29 *Правила оформления и отпуска горячих десертов.*	2
	Практическое занятие № 30 *Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.*	2
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	**Содержание**	**38**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. 3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
	В том числе практических занятий	**32**
	Практическое занятие № 31 *Актуальные направления в приготовлении холодных напитков*	2
	Практическое занятие № 32 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.*	2
	Практическое занятие № 33 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.*	2
	Практическое занятие № 34 *Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.*	2
	Практическое занятие № 35 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки).*	2
	Практическое занятие № 36 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (фруктово-ягодные прохладительные напитки).*	2
	Практическое занятие № 37 *Рецептуры, технология приготовления холодных (лимонады).*	2
	Практическое занятие № 38 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи).*	2
	Практическое занятие № 39 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты).*	2
	Практическое занятие № 40 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (холодные чай).*	2
	Практическое занятие № 41 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (морсы).*	2
	Практическое занятие № 42 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (кисель).*	2
	Практическое занятие № 43 *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (квас).*	2
	Практическое занятие № 44 *Правила проведения бракеража холодных напитков*	2
	Практическое занятие № 45 *Правила отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Температура подачи холодных напитков.*	2

	Практическое занятие № 46 *Правила сервировки стола и подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).*	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	**Содержание**	**32**
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков. 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков.	
	В том числе практических занятий	**28**
	Практическое занятие № 47 *Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.*	2
	Практическое занятие № 48 *Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.*	2
	Практическое занятие № 49 *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.*	2
	Практическое занятие № 50 *Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.*	2
	Практическое занятие № 51 *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай).*	2
	Практическое занятие № 52 *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (какао).*	2
	Практическое занятие № 53 *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (горячий шоколад).*	2
	Практическое занятие № 54 *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень).*	2
	Практическое занятие № 55 *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (глинтвейн).*	2
	Практическое занятие № 56 *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (взвар).*	2
	Практическое занятие № 57 *Способы варки кофе, способы подачи кофе.*	2
	Практическое занятие № 58 *Правила проведения бракеража горячих напитков*	2
	Практическое занятие № 59 *Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.*	2
	Практическое занятие № 60 *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).*	2
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела № 1 Организация и процессы приготовления, горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков 1.Реферат «Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков» 2.Доклад «Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции» 3.Презентация «Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырьядля приготовления сладких блюд и напитков»	**94**

	4. Презентация «Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд» 5. Реферат Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте 6. Доклад «Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд» 7.Реферат «Подготовка свежих плодов и ягод» 8.Доклад «Оценка качества сырья и продуктов» 9.Презентация «Приготовление холодных сладких блюд» 10.Презентация «Приготовление горячих сладких блюд» 11.Доклад «Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков» 12. Презентация «Приготовление холодных напитков» 13.Доклад «Приготовление горячих напитков» 14.Реферат «Оценка качества готовых сладких блюд и напитков» 15.Доклад «Оценка качества готовых холодных напитков» 16Презентация «Оценка качества готовых горячих напитков» 17.Доклад «Особенности подачи холодных напитков» 18.Реферат «Особенности подачи горячих напитков» 19.Презентация «Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков»	
Учебная практика по ПМ.02 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков	**170**

на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 02 **Виды работ:** 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 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 9. 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 с раздачи, на вынос	**468**
Всего	**920**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный 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).

Учебный кабинет оснащен для обучающихся с различными видами ограничений здоровья (нарушения зрения, слуха, нервно – психические нарушения, соматические заболевания).

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране).

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256 с., [16]с. цв.ил.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И.П.Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020, 192 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. –(13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2020.

3.2.2. 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].
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. 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.

3.2.3 Дополнительные источники:(при необходимости).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Выполнение все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выполняет подготовку к работе, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ПК 2.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Корректное использование цветных разделочные доски. Использование раздельных контейнеров для органических и неорганических отходов. использование безопасного оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 2.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Выполнение выбора основных продуктов и дополнительных ингредиенты, в том числе специи, приправы, распознает недоброкачественные продукты. Правильное планирование процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствует инструкциям, регламентам.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Решение задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Планирование и реализует собственное профессиональное и личностной развитие.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	

выполнения профессиональных задач.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование устной и письменной коммуникации на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществление работы в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.). В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.