

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

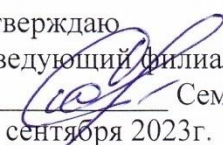
01 сентября 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 О.С. Маслакова/

Утверждаю
заведующий филиалом

Семакова Ю.И.
01 сентября 2023г.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 16675 Повар.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного (далее ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 260807.01 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.12.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N44898).

Разработчик: Маслакова Ольга Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13

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 ВД 2: 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.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).

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	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом
-------------------------	---

	требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 часов

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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и Практических занятий	Курсовых работ(проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 2.1-2.3	МДК.02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков	282	188	120	X	X	X	94	-
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 2.1-2.3	Учебная практика	180		X	X	180	-	X	-
ОК 01-06 ОК 09-11 ПК 2.1-2.3	Производственная практика (по профилю специальности)	468					468	X	-
	Всего:	920	188	120	X	180	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 работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах																																														
1	2	3																																														
Раздел 1. ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		920																																														
МДК.02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		282																																														
Тема 1.1.Ассортимент,товароведная характеристикасвежих плодов и ягод	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="539 458 591 489">Содержание</th> <th data-bbox="598 458 1910 489"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="539 494 591 518">1.</td> <td data-bbox="598 494 1910 518">Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 523 591 547">2.</td> <td data-bbox="598 523 1910 547">Семечковые плоды. Косточковые плоды.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 552 591 576">3.</td> <td data-bbox="598 552 1910 576">Субтропические плоды. Тропические плоды.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 580 591 604">4.</td> <td data-bbox="598 580 1910 604">Экзотические плоды. Ягоды. Орехоплодные.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 609 591 633">5.</td> <td data-bbox="598 609 1910 633">Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 638 591 662">6.</td> <td data-bbox="598 638 1910 662">Сушеные плоды и ягоды.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 667 591 691">7.</td> <td data-bbox="598 667 1910 691">Быстрозамороженные плоды и ягоды. Консервы плодово-ягодные.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 695 591 719">8.</td> <td data-bbox="598 695 1910 719">Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара желирующих веществ, вкусовых продуктов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 724 591 748">9.</td> <td data-bbox="598 724 1910 748">Вкусовые продукты.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 753 591 777">10.</td> <td data-bbox="598 753 1910 777">Крахмал, желирующие вещества.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 782 591 805">11.</td> <td data-bbox="598 782 1910 805">Мука пшеничная. Сахар, мед.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="539 810 591 834">В том числе, практических занятий и лабораторных занятий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 839 591 863">1.</td> <td data-bbox="598 839 1910 863">Обработка, требование к качеству семечковых плодов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 868 591 892">2.</td> <td data-bbox="598 868 1910 892">Обработка, требование к качеству косточковых плодов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 896 591 920">3.</td> <td data-bbox="598 896 1910 920">Обработка, требование к качеству субтропических плодов.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 925 591 949">4.</td> <td data-bbox="598 925 1910 949">Обработка, требование к качеству цитрусовых плодов. Условия и сроки хранения.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 954 591 978">5.</td> <td data-bbox="598 954 1910 978">Обработка, требование к качеству граната.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 983 591 1007">6.</td> <td data-bbox="598 983 1910 1007">Обработка, требование к качеству тропических плодов. Условия и сроки хранения.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1011 591 1035">7.</td> <td data-bbox="598 1011 1910 1035">Обработка, требование к качеству бананов. Условия и сроки хранения.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="539 1040 591 1064">8.</td> <td data-bbox="598 1040 1910 1064">Обработка, требование к качеству манго. Условия и сроки хранения.</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание		1.	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод.	2.	Семечковые плоды. Косточковые плоды.	3.	Субтропические плоды. Тропические плоды.	4.	Экзотические плоды. Ягоды. Орехоплодные.	5.	Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод.	6.	Сушеные плоды и ягоды.	7.	Быстрозамороженные плоды и ягоды. Консервы плодово-ягодные.	8.	Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара желирующих веществ, вкусовых продуктов.	9.	Вкусовые продукты.	10.	Крахмал, желирующие вещества.	11.	Мука пшеничная. Сахар, мед.	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		1.	Обработка, требование к качеству семечковых плодов.	2.	Обработка, требование к качеству косточковых плодов.	3.	Обработка, требование к качеству субтропических плодов.	4.	Обработка, требование к качеству цитрусовых плодов. Условия и сроки хранения.	5.	Обработка, требование к качеству граната.	6.	Обработка, требование к качеству тропических плодов. Условия и сроки хранения.	7.	Обработка, требование к качеству бананов. Условия и сроки хранения.	8.	Обработка, требование к качеству манго. Условия и сроки хранения.	<table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="1917 458 2096 489">64</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1917 494 2096 847">22</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1917 852 2096 884">42</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1917 888 2096 1157">42</td> </tr> </tbody> </table>	64	22	42	42
Содержание																																																
1.	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод.																																															
2.	Семечковые плоды. Косточковые плоды.																																															
3.	Субтропические плоды. Тропические плоды.																																															
4.	Экзотические плоды. Ягоды. Орехоплодные.																																															
5.	Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод.																																															
6.	Сушеные плоды и ягоды.																																															
7.	Быстрозамороженные плоды и ягоды. Консервы плодово-ягодные.																																															
8.	Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара желирующих веществ, вкусовых продуктов.																																															
9.	Вкусовые продукты.																																															
10.	Крахмал, желирующие вещества.																																															
11.	Мука пшеничная. Сахар, мед.																																															
В том числе, практических занятий и лабораторных занятий																																																
1.	Обработка, требование к качеству семечковых плодов.																																															
2.	Обработка, требование к качеству косточковых плодов.																																															
3.	Обработка, требование к качеству субтропических плодов.																																															
4.	Обработка, требование к качеству цитрусовых плодов. Условия и сроки хранения.																																															
5.	Обработка, требование к качеству граната.																																															
6.	Обработка, требование к качеству тропических плодов. Условия и сроки хранения.																																															
7.	Обработка, требование к качеству бананов. Условия и сроки хранения.																																															
8.	Обработка, требование к качеству манго. Условия и сроки хранения.																																															
64																																																
22																																																
42																																																
42																																																

	9.	Обработка, требование к качеству экзотических плодов. Условия и сроки хранения.	
	10.	Обработка, требование к качеству киви, личи. Условия и сроки хранения.	
	11.	Обработка, требование к качеству ягод. Условия и сроки хранения.	
	12.	Обработка, требование к качеству винограда, смородины. Клубники, дикорастущих ягод. Условия и сроки хранения.	
	13.	Обработка, требование к качеству ореховоплодных. Условия и сроки хранения.	
	14.	Обработка, требование к качеству орехоплодных. Условия и сроки хранения.	
	15.	Сушка плодов и ягод.	
	16.	Быстрое замораживание плодов и ягод.	
	17.	Консервирование плодов и ягод.	
	18.	Кулинарное использование сахара и меда натурального.	
	19.	Кулинарное использование агар-агара, желатина, крахмала.	
	20.	Использование пшеничной муки в десертах.	
	21.	Кулинарное использование чая, кофе, какао порошка, шоколада.	
Тема 1.2. Организация работы повара и технического оснащения процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	Содержание		68
	1.	Общие сведения об оснащении, процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков.	
	2.	Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.	
	3.	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	
	4.	Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков.	
	5.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод.	
	6.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных замороженных плодов, ягод.	24
	7.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.	
	8.	Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков.	
	9.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов.	
	10.	Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей.	
	11.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желеобразных сладких	

	блюды: киселей желе, муссов, самбуков, кремов перфе, приготовления молочных, фруктовых напитков молочных коктейлей.	
12.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов.	
В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		44
1.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд мороженого, парфе.	44
2.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд мороженого, парфе.	
3.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд.	
4.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд.	
5.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха.	
6.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха.	
7.	Виды технологического оборудования холодного цеха.	
8.	Механическое оборудование.	
9.	Холодильное оборудование	
10.	Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.	
11.	Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд.	
12.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.	
13.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков.	
14.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте.	
15.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте.	
16.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш запекания пудинга, суфле, шарлотки.	
17.	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.	
18.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд.	
19.	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд.	
20.	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков.	
21.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	
22.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	
Тема 1.3. Приготовление сладких блюд	Содержание	28
1.	Классификация и ассортимент сладких блюд.	10

	2.	Подготовка сырья и продуктов.	
	3.	Оценка качества сырья и продуктов.	
	4.	Подготовка свежих плодов и ягод.	
	5.	Подготовка консервированных, свежемороженых сушеных плодов и ягод.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		18
	1.	Подготовка желирующих веществ.	
	2.	Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов.	
	3.	Подготовка шоколада.	
	4.	Приготовление холодных сладких блюд.	
	5.	Натуральные фрукты и ягоды.	
	6.	Компоты и фрукты в сиропе.	
	7.	Желированные сладкие блюда.	
	8.	Мороженое.	
	9.	Приготовление горячих сладких блюд.	
Тема 1.4. Приготовление холодных и горячих напитков	Содержание		14
	1.	Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		12
	1.	Приготовление холодных напитков.	
	2.	Приготовление холодных напитков.	
	3.	Приготовление холодных напитков.	
	4.	Приготовление горячих напитков.	
	5.	Приготовление горячих напитков.	
	6.	Приготовление горячих напитков.	
Тема 1.5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков	Содержание		2
	1.	Оценка качества готовых сладких блюд и напитков.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		0
Тема 1.6. Сервировка и подача сладких блюд и напитков	Содержание		12
	1.	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков.	
	2.	Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд.	
	3.	Особенности подачи горячих напитков.	
	4.	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий		4
	1.	Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд.	
	2.	Особенности подачи холодных напитков.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2

<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК.02.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Реферат «Свежие плоды и ягоды»; 2. Реферат «Субтропические и тропические плоды»; 3. Реферат «Экзотические плоды»; 4. Презентация «Орехоплодные» 5. Реферат «Мука, сахар, мед, желирующие вещества, вкусовые продукты»; 6. Реферат «Сладкие блюда» «Компот», «Кисель»; 7. Реферат «Сладкие напитки»; 8. Реферат «Мороженое, парфе»; 9. Реферат «Холодильное оборудование»; 10. Реферат «Фрукты жаренные в тесте»; 11. Реферат «Свежие ягоды»; 12. Реферат «Шоколад»; 13. Презентация «Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков». 	94
<p>Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента 	170
<p>Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хранению холодных и горячих десертов, напитков. 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. 6. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. 	468
<p>Всего:</p>	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.

Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, оснащенная:

Технологическим оборудованием:

- универсальный привод;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- мангал;
- льдогенератор;
- дефростер;
- рыхлитель для мяса;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- опалочный шкаф;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-изд.) учеб. пособие.-М.: «Академия», 2019.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б. Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2019.-176 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015№ 610 н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина.- 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2019.
5. А.В.Синицына, Е.И.Соколова, Учебник «Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», (3-е изд. Москва, Издательский центр «Академия»- 2019.-306с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным	Критерии оценки выполнения практических занятий Оценка 5 (отлично) - успешное и систематическое применение навыков, сформированное умение использовать полученные знания при овладении умениями, владении навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка 4 (хорошо) - в целом успешное, но содержащее определенные пробелы применения навыков, обучающийся совершает незначительные ошибки, погрешности, и после замечаний может самостоятельно их исправить. Оценка 3 (удовлетворительно) - в целом успешное, но не систематическое применение навыков, при выполнении работ необходима помощь преподавателя, возможность пользоваться учебником и тетрадью, справочными таблицами и т.д.	Прохождение учебной практики Прохождение производственной практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное и личностное развитие.	Оценка 2 (неудовлетворительно) - фрагментарные умения, навыки; обучающийся не может выполнить задание, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Критерии оценки устного ответа: Оценка 5 (отлично) - обучающийся полностью раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, приводит примеры.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	Оценка 4 (хорошо) - обучающийся	

социального и культурного контекста.	раскрывает основные понятия, оперирует терминами, успешно применяет знания к данному заданию, но не может привести примеры.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).	<p>раскрывает основные понятия, оперирует терминами, но не может применить знания к данной теме, привести примеры.</p> <p>Оценка 2 (неудовлетворительно) - фрагментарные знания.</p> <p>Критерии оценки при выполнении самостоятельных работ</p> <p>Оценка 5 (отлично) - успешное и систематическое применение знаний, сформированное умение использовать полученные знания.</p> <p>Оценка 4 (хорошо) - в целом успешное, но содержащее не существенные пробелы применения знаний.</p>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Оценка 3 (удовлетворительно)– обучающимся необходима помощь преподавателя при выполнении работ, возможность пользоваться учебником и тетрадь, справочными таблицами и т.д.</p>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).	<p>Оценка 2 (неудовлетворительно) - студенту не хватает знаний для выполнения задания, не умеет пользоваться учебником, справочной литературой.</p> <p>Критерии оценки при выполнении теста</p> <p>Оценка 5 (отлично)- «15-18»правильных ответов;</p> <p>Оценка 4 (хорошо) - «13-14»правильных ответов;</p>	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747).	<p>Оценка 3 (удовлетворительно)– «10-12» правильных ответов;</p> <p>Оценка 2 (неудовлетворительно) - менее 10 правильных ответов.</p>	
ПК.2. 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.		
--	--	--

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 с помощью тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а так же выполнение 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 обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.). При необходимости инвалидам и лиц с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся 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.