
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 1 из 24 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т. А. Советова
 12.02.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации
и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов,
напитков
 программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
 на базе основного общего образования
 очная форма обучения

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 2 из 24 Контрольный экз.

Лист согласования

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

Разработчик:

Плесневич Ирина Николаевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»


Протокол № 6

от 12.02.2021 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина


Эксперт:

ООО «Командор», администратор Астахова А.В.
 «Кафе Бар», директор Нефедова В.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 3 из 24 Контрольный экз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 4 из 24 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля


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

иметь практический опыт:


- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего сладких блюд, десертов и напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;
- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 24 Контрольный экз.

- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
 - выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
 - оформлять документацию;
- знать:**
- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
 - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
 - технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 6 из 24 Контрольный экз.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:


Всего часов – 264 ч.

Из них на освоение МДК – 120 ч.,

в том числе на лабораторные и практические занятия – 50 ч.,

самостоятельная работа – 18 ч.

Учебная практика - 72 ч., производственная практика – 72 ч.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 7 из 24 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ПК 4.2	Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 8 из 24
Контрольный
экз.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час				
			обучение по МДК, ч		Практика (практическая подготовка)		
			Всего часов	в том числе лабораторных и практических занятия (практическая подготовка), часов	Учебная	Производственная, час	
1	2	3					4
ПК. 4.1	Раздел1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36	14	16		-	6
ПК. 4.2	Раздел2. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	84	38	34		-	12
	Учебная практика, часов	72			72	72	
	Производственная практика, часов	72					
	Всего:		2	50	72	72	18



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 9 из 24
Контрольный
экз.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел ПМ 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>		36	
<p>Тема 1.1. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.</p> <p>Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент холодных сладких блюд и десертов.</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления,</p>	10	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 10 из 24
Контрольный
экз.

	используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		2
	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	Итоговое занятие по теме №1. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	Практические занятия (практическая подготовка)	6	
	Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов. Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации. Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.		
Тема 1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.	Содержание учебного материала	10	2
	Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.		
	Технология приготовления отделочных видов теста для холодных сладких блюд и десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		
	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 11 из 24
Контрольный экз.

	<p>Основные критерии оценки качества готовых холодных сладких блюд и десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и десертов. Возможные виды дефектов холодных сладких блюд и десертов и способы их устранения.</p>		
	<p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.</p>		
	<p>Лабораторная работа (практическая подготовка)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов. . Современные элементы декора - Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. - Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного. - Приготовление парфе. щербетов Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису. - Приготовление чизкейка. - Приготовление бланманже, панакоты. 	10	
	<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам. - Составление таблиц, технологических карт. - Решение технологических задач. - Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов. - Оформление мультимедийных презентаций. 	6	
<p>Раздел ПМ 2. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд,</p>		84	



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 12 из 24
Контрольный
экз.

десертов, напитков.			
<p>Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Содержание:</p> <p>Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.</p> <p>Правила организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов и напитков .</p> <p>Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков .</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков .</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.</p> <p>Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления.</p> <p>Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков .</p> <p>Оформление и техника декорирования сложных десертов.</p> <p>Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.</p>	20	2
	Практическая работа (практическая подготовка)		



**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 13 из 24
Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> - Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и десертов. - Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов Разработка новых видов сложных горячих десертов. - Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации . - Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд . - Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов. 	14	
Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов	Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	30	2
	Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.		
	Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.		
	Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	Лабораторная работа (практическая подготовка)		



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 14 из 24
Контрольный
экз.

	<ul style="list-style-type: none">- Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.- Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе.Приготовление суфле.- Приготовление пудингов, запеканок.Приготовление овощных кексов, яблок в тесте.- Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками.- Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской.- Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта «Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе.Национальные десерты.	20	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2	<ul style="list-style-type: none">- Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов;-Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов.Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;-Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;-Оформление и декорирование сложных горячих десертов;-Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов;	12	
Учебная практика (практическая подготовка) Виды работ:	<ul style="list-style-type: none">- Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;- Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов;- Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов;- Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	72	
Производственная практика (практическая подготовка) Виды работ:	<ul style="list-style-type: none">- Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	72	



Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09


Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 15 из 24
Контрольный
экз.

- Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;		
- Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов;		
- Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.		
Итого:	264	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 16 из 24 Контрольный экз.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

2. Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

-рабочие места на 25-30 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

-рабочие места на 15 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, соковыжималка, блендер, взбивальная машина, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли,), столовая посуда, посуда для подачи десертов.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы


Основные источники:

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,

2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)

3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 17 из 24 Контрольный экз.

продукции общественного питания»

4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

6. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

7. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения

8. ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

9. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению

10. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).

Учебники и учебные пособия:

1. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г


2. С.А. Данильченко О.Е. Саенко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Кнорус Москва 2018 г.

3. Товароведение пищевых продуктов: уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П.Королева. М.: «Академия», 2015г.

4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч.пособие для СПО. М.: «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО. М. «Академия», 2007г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 18 из 24 Контрольный экз.

2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.

3. Интернет-ресурсы: сайты

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса:

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроля запасов сырья», «Охрана труда», «Метрология и стандартизация».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: повар».

Основой для усвоения междисциплинарного курса профессионального модуля является междисциплинарный курс профессионального модуля вариативной части профессионального цикла ОПОП «Организация приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции».


Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов по каждому разделу производственной практики.

Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется рассредоточено после изучения каждого раздела междисциплинарного курса. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен включает теоретическую часть (например, тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса:


Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 19 из 24 Контрольный экз.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года


Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 20 из 24 Контрольный экз.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд и десертов	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта; 	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -тестирования; -устного опроса; -зачетов по каждому из разделов производственной практике; -контрольных работ по темам МДК; -самооценки студентов (дневник студента); Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю
ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, напитков и десертов	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; 	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 21 из 24 Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта; 	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; 	Наблюдения за деятельностью ю студентов в процессе освоения профессионального модуля.




**Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01**
Условное обозначение: **РП ПМ 04 43.01.09**


*Редакция № 1
Изменение №__*

Лист 22 из 24
Контрольный экз.

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности; 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной 	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 23 из 24 Контрольный экз.

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- понимание значимости своей профессии;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– уметь решать финансовые задачи; – планировать решение задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 04.01 Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 24 из 24 Контрольный экз.

	потребности в информации; - эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
--	---	--