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

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 _____ Т. А. Советова
 « 02 » 09 2024 г.

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

2024 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 2 из 21 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 дисциплин профессионального цикла
отделения «Туризм и сфера услуг»

Протокол № 01


от «02 » 09 2024 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

Эксперт:


ООО «Командор» директор Д.А. Дяченко

ООО «Донские термы» директор Н.Д. Дяченко

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 3 из 21 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 профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 4 из 21 Контрольный экз.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована 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 в

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче 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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 21 Контрольный экз.

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.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:


Всего часов – 372 ч.

Из них на освоение МДК – 120 ч.,

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

самостоятельная работа – 18 ч.


Учебная практика - 108 ч., производственная практика – 144 ч.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 6 из 21 Контрольный экз.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 7 из 21 Контрольный экз.

ОК 09.	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 профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 8 из 21
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		Практики			
			Всего часов	в том числе лабораторных и практических занятия, часов	Учебная	Производственная, час		
1	2	3						4
ПК. 4.1-4.2	Раздел1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	30	14	16		-		6
ПК. 4.3-4.5	Раздел2. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	90	38	34		-		12
	Учебная практика, часов	108			108	144		
	Производственная практика, часов	144						
	Всего:	372	2	50		108	144	18



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 9 из 21
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 align="center">Раздел ПМ 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>		30	
<p align="center">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.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>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.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов.</p>	10	



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 10 из 21
Контрольный экз.

	<p>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.</p> <p>Итоговое занятие по теме №1. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.</p>		2
	<p>Практические занятия</p> <p>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.</p>	6	
<p>Тема 1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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. 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>	10	2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 11 из 21
Контрольный экз.

	<p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.</p> <p>Лабораторная работа</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. 	4	
	<p>Раздел ПМ 2. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>	90	
	<p>Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации</p> <p>Содержание:</p> <p>Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основной, завершающий), их организационные</p>		2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 12 из 21
Контрольный
экз.

горячих сладких блюд, десертов, напитков.	особенности и взаимосвязь. 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 .	20	
	Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков . 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 .		
	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.		
	Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Оформление и техника декорирования сложных десертов. Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	Практическая работа		



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция № 1
Изменение №__

Лист 13 из 21
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, оформлнение технологической документации . - Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд . - Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов. 	20	
<p align="center">Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.</p> <p>Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.</p> <p>Лабораторная работа</p>	30	2



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 14 из 21
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 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.	108	
Производственная практика 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;	144	



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

Наименование документа: **Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04.**
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09


Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 15 из 21
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:	372	

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 профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 16 из 21 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 продукции общественного питания»
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 17 из 21 Контрольный экз.


- 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.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
3. Интернет-ресурсы: сайты

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 18 из 21 Контрольный экз.

-<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;

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

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 19 из 21 Контрольный экз.

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 профессионального модуля ПМ 04. Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 20 из 21 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.4.1-4.2, 4.4 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.4.3, 4.5 Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд,	<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**
профессионального модуля ПМ 04.
Условное обозначение: РП ПМ 04 43.01.09

Редакция №
1
Изменение
№__

Лист 21 из 21
Контрольный
экз.

напитков и десертов	<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;	
---------------------	---	--