**Аннотация рабочей программы**

**ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: Поделякина Г.А., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

|  |  |
| --- | --- |
| Цель изучения | Цель изучения - освоение основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса и приготовление сложныххолодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций обучающимися в ходе освоения профессионального модуля. |
| Место в структуре образовательной программы | Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл. |
| Формируемые компетенции | 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   ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  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.  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. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  **иметь практический опыт:**  - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;  - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - ведения расчетов с потребителями  **уметь:**  - 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   **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 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; |
| Содержание (разделы, темы) | **МДК 04.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  **Тема 1.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков  **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков  **МДК 04.02**. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  **Раздел 2**. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  **Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.  **Раздел 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента  **Тема 3.1.**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента  **Тема 3.2.**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента  **Учебная практика**  **Производственная практика** |
| Используемые информационные, инструментальные и программные средства(литература, программное обеспечение, справочные системы, материально – техническое обеспечение) | Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха  Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:   * 1. Стол для преподавателя 1,   2. Доска учебная 3-х элементная 1,   3. Персональный компьютер 1,   4. Многофункциональное устройство 1,   5. Настенный экран 1,  6. Источник бесперебойного питания 1,  7. Разветвитель 1,  8. Класс-комплект ученической мебели 15,  9. Офисное кресло с подлокотниками 1,  10. Угловая полка 1.  **Лаборатория учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):** Рабочее место преподавателя 1, место для презентации готовой кулинарной продукции 1, технические средства обучения, весы настольные электронные 1, пароконвектомат 1, конвекционная печь 1, микроволновая печь 1, расстоечный шкаф 1, плита электрическая 1, фритюрница 1, электрогриль 1, шкаф холодильный 1, шкаф морозильный 1, шкаф шоковой заморозки 1, Льдогенератор 1, тестораскаточная машина 1, планетарный миксер 1, блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания) 1, мясорубка 1, овощерезка 1, слайсер 1, куттер 1, миксер для коктейлей 1, соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) 1, кофемашина с капучинатором 1, Машина для вакуумной упаковки 1, хволи 1, кофемолка 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, набор инструментов для карвинга 1, овоскоп 1, нитраттестер 1, машина посудомоечная 1, стол производственный с моечной ванной 1, стеллаж передвижной 1, моечная ванна двухсекционная 1.  **Лаборатория учебного кондитерского цеха:** Рабочее место преподавателя 1, Проектор 1, Поверхность керамическая 3, Духовка электрическая 2, Стол 1, Шкаф для одежды 1, Шкаф для посуды 1, стол раздаточный 4, Столешница 2, Доска 1, Жалюзи вертикальные 4, Миксер планетарный 1, Весы 1, Тестораскаточная машина 1, Блинный аппарат 1, Пончиковый аппарат 1, Проектор 1, Мясорубка электрическая 2, Холодильная витрина 1, Пароконвектомат 1, Холодильник 1, Блендер 2, миксер 3, Шкаф двухстворчатый белый 2, Весы фасовочные электронные 1, СВЧ-печь 1, Стол производственный с моечной ванной 1; Стеллаж передвижной 1;Моечная ванна двухсекционная 1, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, шкаф морозильный 1,Льдагенератор 1, процессор кухонный 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, Стеллаж передвижной 1, Конвекционная печь 1, Фризер 1, Льдогенератор 1, Конвекционная печь, Подовая печь (для пиццы) 1, Расстоечный шкаф 1, Плита электрическая 1, Шкаф холодильный 1, Шкаф морозильный 1, Шкаф шоковой заморозки 1, Миксер (погружной) 1, Мясорубка 1, Куттер 1, Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) 1, Пресс для пиццы 1, Лампа для карамели 1, Аппарат для темперирования шоколада 1, Сифон 1, Газовая горелка (для карамелизации) 1, Термометр инфрокрасный 1, Термометр со щупом 1, Овоскоп 1, Машина для вакуумной упаковки 1, Производственный стол с моечной ванной 1, Производственный стол с деревянным покрытием 1, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) 1, Моечная ванна (двухсекционная) 1, **Информационное обеспечение обучения** Основные источники:  1.Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф.образования. – 2 –е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 . – 176 с.  2.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.  3.Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 416 с.  4.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с.  5.Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 80 с.  6.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020. – 416 с.  7.Шильман Л.З Технологические процессы предприятий питания учебное пособие / Л. З. Шильман. - 6-е изд., стер. - Москва : Академия, 2022. - 188, <https://search.rsl.ru>  8.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с.  Дополнительные источники:  1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2020. – 336с.  2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2020. 304с.  3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2020. – 240с.  4.Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2020. – 272с.  5. Качурина Т. А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2020 г. – 272с.  6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы6 учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд.центр «Академия» 2020. – 192с.  7. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2020. – 112с.  8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд.центр «Академия», 2020. – 288с.  9. Ежемесячный журнал «Гастроном»  **Интернет-ресурсы:**  1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  2.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].  3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.  5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –  7.Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно - методической библиотеке для общего и профессионального образования.  8.Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>  9.Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>  10.Электронно-библиотечная система IPR BOOKS.: <http://www.iprbookshop.ru>  11.Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ.: <https://urait.ru/library/spo/ugs/43-00-00-servis-i-turizm/43-02-15-povarskoe-i-konditerskoe-delo>  Режим доступа:  12.<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  13.<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>; |
| Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости обучающихся(перечисление видов и форм заданий, содержащихся в ФОС) | Вопросы для собеседования, комплект заданий для контрольных работ, комплект тестовых заданий  Экзаменационные вопросы по МДК.05.01 Экзаменационные задания по ПМ.05 |
| Форма промежуточной аттестации | Дифференцированный зачет по МДК.04.01, МДК.04.02  Экзамен по ПМ.05 |