

## АННОТАЦИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У. 2	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У. 3	-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У. 4	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать		
	З. 1	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З. 2	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З. 3	-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;
	З. 4	-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	З. 5	-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	З.6	-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Практический опыт (если имеется)		
	П.1	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,

		безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	П.2	-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	П.3	-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	П.4	-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	П.5	-ведении расчетов с потребителями
Формируемые компетенции		
	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
	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
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность
	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

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального**

##### **модуля:**

Объем образовательной нагрузки 368 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 26 часов

Всего занятий 342 часа:

Теоретического обучения 42 часа;

Лабораторные занятия 68 часов;  
Практические занятия 16 часов;  
Практика 216 часов;  
учебная практика 72 часа;  
производственная практика 144 часа;

**Промежуточная аттестация:**

Консультации -10 часов;  
Экзамен -12 часов

**1.5 Содержание дисциплины:**

Раздел модуля 1. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, техническое оснащение работ.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и приготовление холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и приготовление холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:**

Формы: групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- словесные (рассказ, беседа, работа с книгой, дискуссия, применение компьютерных презентаций).
- наглядные (демонстрации плакатов, таблиц, презентаций POWER POINT, самостоятельные наблюдения)
- практические (самостоятельные, контрольные работы, упражнения, написание рефератов, сообщений),
- метод проекта, учебно-исследовательский, деловые игры.

Составитель: Краснеева И.В.

