

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ И.В. Гоголь
«31» 08 2026 г.

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 03.07.2024) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Укрупненная группа: 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Зайцева Надежда Владимировна-преподаватель ГБПОУ КМТТ

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 1 от 31.08.2026 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Зайцева Надежда Владимировна -преподаватель ГБПОУ КМТТ

© ©

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ПООП	46

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. **Повар, кондитер**, укрупненная группа специальностей – 43.00.00 **Сервис и туризм**. В результате изучения междисциплинарного курса студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код ОК	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Код ПК	Формулировка 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
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

1.2.В результате освоения профессионального модуля студент 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	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

всего – 360 часов, в том числе:

объем образовательной нагрузки обучающегося – 96 часов;

самостоятельная учебная работа обучающегося – 8 часов.

Экзамен – 6 часов, консультации -6 часов, учебной и производственной практики -252 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

2.1. Структура междисциплинарного курса

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		Экзамен /консультации
			Обязательные аудиторные учебные занятия		внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	всего, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 4.1. ОК 01-09	МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	36	18	-	-	-	
ПК 4.1. ОК 01-09	МДК. 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	72	60	24	8			6/6
	Практики	252				144	108	
	Всего	360	96	42	8	144	108	6/6

2.2. Тематический план и содержание междисциплинарного курса

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторно-практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
1	2	3	4
МДК. 04. 01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			ПК 4.1 - 4.5 ОК 01-09
Тема 1.1.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Основные способы приготовления сладких блюд, десертов, напитков 4.Современные направления в приготовлении сладких блюд, десертов, напитков	12	
Тема 1.2.Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод 2. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов и ягод 3.Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов Профессионально ориентированное содержание Практические занятия Практическое занятие №1. Определение качества плодов и ягод органолептическим методом. Практическое занятие №2. Определение качества муки, сахара, желирующих веществ и вкусовых продуктов.	12	
Тема 1.3. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 2. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении сладких блюд и напитков 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков 4.Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков 5.Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха	12	

	6. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд 7. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего и кондитерского цехов Практические занятия Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Практическое занятие №4. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Практическое занятие №5. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации оборудования для отжима сока. Практическое занятие № 6. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации кофеварки. Практическое занятие №7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации малогабаритной техники для приготовления сладких блюд и напитков		
	Самостоятельная работа	-	
	Экзамен	-	
	Всего	36	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторно-практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд	1. Классификация и ассортимент сладких блюд 2. Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента 3. Технология приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод 4. Технология приготовления и отпуска железированных сладких блюд 5. Технология приготовления и отпуска мороженого. 6. Технология приготовления и отпуска кремов. 7. Технология приготовления и отпуска суфле и пудингов. 8. Технология приготовления и отпуска блинчиков. 9. Технология приготовления и отпуска блюд из яблок.	20	

	10.Технология приготовления и отпуска сладкие блюда из теста 11.Технология приготовления и отпуска комбинированных сладких блюд. 12.Оформление и техника декорирования сладких блюд 13.Требования качеству и сроки хранения сладких блюд		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации десертов	Классификация и ассортимент десертов .Современные методы приготовления холодных десертов. 3.Комбинированные способы приготовления холодных десертов. 4.Холодные десертные салаты. 5.Желированные холодные десерты. 6.Замороженные десерты: сорбеты, парфе, муссы 7.Фруктовые и ягодные холодные десерты. 8.Варианты подачи холодных десертов. 9.Начинки, соусы, глазури для холодных и горячих десертов 10.Правила оформления и отпуска холодных десертов. 11.Классификация и ассортимент горячих десертов. 12.Современные направления в приготовлении горячих десертов. 13.Жареные горячие десерты. 14.Вареные десерты в различных жидкостях и на пару. 15.Запеченные, выпеченные горячие десерты. 16.Комбинированные горячие десерты. 17.Варианты подачи горячих десертов. 18.Правила оформления и отпуска горячих десертов. Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов. Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов. Практическое занятие № 3. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска сладких блюд и десертов Практическое занятие №4. Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов. Практическое занятие №5. Составление технологических карт приготовления компотов. Практическое занятие №6. Составление технологических карт приготовления киселей. Практическое занятие №7. Составление технологических карт приготовления желе. Практическое занятие №8. Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных сладких блюд Практическое занятие №9. Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих сладких блюд	20	

	Практическое занятие №10. Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных десертов Практическое занятие №11. Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих десертов		
Тема 2. 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	1. Классификация и ассортимент холодных напитков 2. Современные направления в приготовлении холодных напитков. 3. Технология приготовления и отпуск холодных напитков: морс, лимонад, фреш, смузи. 4. Технология приготовления и отпуск холодных напитков: квас, коктейль, фраппе, пунш, крюшон. 5. Правила оформления и варианты подачи холодных напитков. 6. Классификация и ассортимент горячих напитков 7. Современные направления в приготовлении горячих напитков. 8. Технология приготовления горячих напитков. 9. Правила оформления, варианты подачи и хранение горячих напитков Практическое занятие № 12. Организация рабочего места повара по приготовлению напитков Практическое занятие №13 Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска напитков. Практическое занятие №14 Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных напитков Практическое занятие №15 Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих напитков	20	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	8	
	Экзамен	6	
	консультации	6	
	Всего	72	

Учебная практика, виды работ Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод.. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. Хранение сырья Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. . Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе	144		
---	-----	--	--

региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.			
Производственная практика, виды работ .Инструктаж по ТБ и ОТ при эксплуатации технологического оборудования (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Подготовка рабочих мест и производственного оборудования, инструментов в соответствии с производственным заданием. .Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). .Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования)). .Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа). 2.Контроль безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Ведение производственной документации с фиксацией контролируемых параметров технологического процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков..Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом. эффективное использование профессиональной терминологии. .Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	108		
Всего	360		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

3.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы междисциплинарного курса предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарно-кондитерского производства, учебного кулинарно-кондитерского цеха.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- ~ посадочные места по количеству обучающихся;
- ~ рабочее место преподавателя;
- ~ комплект учебно-методической документации;
- ~ наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

- ~ рабочее место преподавателя;
- ~ рабочие места обучающихся;
- ~ оборудование, инструменты и инвентарь в соответствии с паспортом учебного кулинарно-кондитерского цеха:
 - ~ пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX
 - ~ микроволновая печь
 - ~ расстоечный шкаф РПК-5
 - ~ плиты электрические
 - ~ шкаф холодильный
 - ~ шкаф морозильный
 - ~ шкаф шоковой заморозки
 - ~ льдогенератор
 - ~ тестораскаточная машина
 - ~ планетарный миксер
 - ~ блендер-измельчитель
 - ~ мясорубка
 - ~ слайсер
 - ~ машина для вакуумной упаковки
 - ~ куттер
 - ~ овощерезка
 - ~ набор инструментов для карвинга
 - ~ машина посудомоечная
 - ~ стеллаж передвижной
 - ~ моечная ванна двухсекционная
 - ~ миксеры В-5Н-5-220V Pyhl
 - ~ столы рабочие с полкой-решеткой
 - ~ шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01
- ~ производственный инвентарь;
- ~ сборник нормативно-технической и технологической документации;
- ~ комплект плакатов по технике безопасности.

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.- 2 изд.,- М.: Изд. центр «Академия», 2012г.
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

3.3. Организация образовательного процесса

Междисциплинарный курс МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного междисциплинарного курса предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Реализация программы МДК.04.01 предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Кулинарно-кондитерского цеха, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По МДК.04.01 предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Реализация программы междисциплинарного курса обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время

инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации междисциплинарного курса могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников реализующих программы учебной дисциплины должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии): наличия высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю междисциплинарного курса МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том в том числе в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. Контроль и оценка результатов освоения МДК

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. Итоговая аттестация: в форме экзамена/ДЗ/ ДЗ по производственной практике
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	–

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	– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых	
---	---	--

	противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – 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 рекомендаций по улучшению плана	–
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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;	–
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	–

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК. 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	–
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	–
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК. 07 Содействовать сохранению	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	–

окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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	– понимание значимости своей профессии	
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	–