

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины в составе ППКРС
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
Профессиональный цикл

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

43.01.09 Повар, кондитер

код наименование профессии

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер***

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности :Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные 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

ДПК 4.6 Осуществлять приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков для детей дошкольного, школьного возраста

ДПК 4.7 Осуществлять приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья

Общие компетенции

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведению расчетов с потребителями. <p><i>С целью реализации требований социальных партнеров - работодателей в рамках подготовки профессионалов по данной профессии, при освоении профессионального модуля обучающийся должен дополнительно иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление, оформление и подготовка к реализации приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков для детей дошкольного, школьного возраста - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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.
<p>дополнительные умения:</p>	<p><i>В соответствии с требованиями социальных партнеров - работодателей в рамках подготовки профессионалов по данной профессии, при освоении профессионального модуля обучающийся должен овладеть дополнительными умениями:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать технологию приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков для детей дошкольного, школьного возраста; - соблюдать технологию приготовления реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом региональных особенностей, в т.ч. из

	дикорастущего сырья
знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
дополнительные знания:	<p><i>В соответствии с требованиями социальных партнеров - работодателей в рамках подготовки профессионалов по данной профессии, при освоении профессионального модуля обучающийся должен освоить дополнительные знания:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков для детей дошкольного, школьного возраста; - особенности приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом региональных особенностей, в т.ч. из дикорастущего сырья

2.1 Количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего 272 часа, в том числе:

МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа;

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 час, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 88 час;
- самостоятельной работы обучающегося 8 часов;

Учебная практика -72 часа;

Производственная практика - 72 часа

Демонстрационный экзамен 12 часов.

2.2 Содержание учебной дисциплин

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков с использованием регионального компонента; для детей дошкольного, школьного возраста.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, напитков, с использованием регионального компонента; для детей дошкольного, школьного возраста

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков, в т.ч. с использованием регионального компонента; для детей дошкольного, школьного возраста

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

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов 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 по ПМ.04

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04