

Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ

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

Согласовано



Фоменко Елена Ивановна
директор ИП «Форменко Е.И.»

2023

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

Протокол № 1 от «1» сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР

С.И. Шарченко

«1» сентября 2023 г.



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 (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Эльвира Васильевна Сафронова - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Лариса Ивановна Бондарева - мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. *Фомченко Елена Ивановна - директор ресторана "Сильвер" ИП Фомченко Е. И*

**Рецензия на рабочую программу
профессионального модуля ПМ.04 Приготовление,
оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

В состав профессионального модуля входят два междисциплинарных курса МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, учебная и производственная практики.

Рабочая учебная программа подробно отражает цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, содержит перечень общих и профессиональных компетенций, определяет практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программы, структуру и содержание профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля, определяет условия реализации программы профессионального модуля.

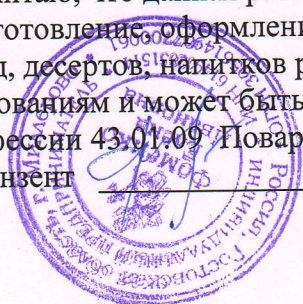
Содержание профессионального модуля разбито на три раздела, определены часы на учебную и производственную практики. В каждой теме МДК после теоретических уроков проводятся лабораторные работы и практические занятия. Предусмотрена самостоятельная работа студентов.

Заключение:

В результате изучения профессионального модуля студенты освоят вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции, что позволит им стать специалистами, отвечающими современным требованиям рынка труда и работать в предприятиях массового питания.

Считаю, что данная рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и может быть использована в качестве действующей рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «МККПТ»

Рецензент



*Романко Елена Ивановна - директор
ресторана "Сильвер" ИП Романко Е.И.*

**Рецензия на рабочую программу
профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и нацелена на освоение основного вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Профессиональный модуль ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента относится к профессиональному учебному циклу. Объём образовательной программы составляет 428 часов (208ч. на три раздела профессионального модуля, включающих в себя МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и 252 часа учебной и производственной практик). Междисциплинарные курсы состоят из занятий во взаимодействии с преподавателем (в т.ч. лабораторных и практических занятий) и самостоятельной работы. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

В рабочей программе показаны цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, имеется перечень общих и профессиональных компетенций, определены практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структура и содержание профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, имеются условия реализации программы профессионального модуля. Завершается профессиональный модуль экзаменом (квалификационным)

Заключение:

Считаю, что данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.0 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и может быть использована в учебном процессе ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рецензент

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

В.Н.Потакова — преподаватель



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>

	<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 428

Из них на освоение МДК – 176

на практики учебную 108 и производственную – 144

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная	часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	62	52	13	-	-	10	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	62	55	27	-	-	7	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	52	45	16	-	-	7	
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	252	-		108	144	-	
	Всего:	428	152	56	108	144	24	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		62
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		52
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание	
	1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	12
	2.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	
3.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	40
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	13
Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.		1

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, десертов	1
	Практическое занятие 3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	1
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.	1
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации машины для тонкой нарезки продуктов (слайсера)	1
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации соковыжималки	1
	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации взбивальной машины, миксера.	1
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации фризера	1
	Практическое занятие 9. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	1
	Практическое занятие 10. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд.	1
	Практическое занятие 11. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	1
	Практическое занятие 12. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата	1
	Практическое занятие 13. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	1
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1		10
1. Написание эссе на тему «Каково значение в питании сладких блюд и напитков».		
2. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация сладких блюд и напитков».		
3. Составление конспекта на тему «Виды различных способов и современные методы приготовления сладких блюд»		
4. Составление конспекта на тему «Организация работы холодного цеха».		
5. Составление таблицы «Виды технологического оборудования для приготовления сладких блюд и напитков»		
6. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды механического оборудования для приготовления холодных сладких блюд»		

<p>7. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды холодильного оборудования для приготовления холодных сладких блюд»</p> <p>8. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Новые виды теплового оборудования для приготовления горячих сладких блюд»</p> <p>9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды на рабочем месте для приготовления сладких блюд и напитков</p> <p>10. Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции».</p>		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		62
<p>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>		55
<p>Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i></p>	<p>Содержание</p>	28
	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p>	
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
	<p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p>	
	<p>4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.</p>	
<p>5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		

	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	<i>14</i>
	<i>Практическое занятие 14.</i> Расчет количества сырья для приготовления желе	1
	<i>Практическое занятие 15.</i> Расчет количества сырья для приготовления мусса	
	<i>Практическое занятие 16.</i> Составление технологических карт приготовления желе	1
	<i>Практическое занятие 17.</i> Составление технологических карт приготовления мусса	1
	<i>Практическое занятие 18.</i> Расчет количества сырья для приготовления самбука, крема	1
	<i>Практическое занятие 19.</i> Составление технологических карт приготовления самбука	1
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
<i>Тема 2.2.</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	27
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	<i>13</i>

	<i>Практическое занятие 20.</i> Расчет количества сырья для приготовления суфле, пудингов	1
	<i>Практическое занятие 21.</i> Составление технологических карт приготовления пудингов	1
	<i>Практическое занятие 22.</i> Расчет количества сырья для приготовления шарлотки, яблок в тесте.	1
	<i>Практическое занятие 23.</i> Составление технологических карт приготовления горячих сладких блюд из яблок	1
	<i>Практическое занятие 24.</i> Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков.	1
	<i>Лабораторная работа 3.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки, сладких блинчиков, яблок в тесте.)	4
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2		
1. Составление конспекта на тему «Товароведно-технологическая характеристика свежих плодов и ягод»		
2. Составление конспекта на тему «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд»		
3. Составление технологических схем приготовления компотов, фруктов в сиропе, натуральных фруктов и ягод. (по заданию преподавателя).		
4. Составление технологических схем приготовления киселей, желе, муссов, самбуков, крема:		7
5. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд».		
6. Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд		
7. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов донской казачьей кухни		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		52
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		45
Тема 3.1 <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i>	Содержание	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	

	3.Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	23
	4.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	8
	<i>Практическое занятие 25.</i> Расчет количества продуктов для приготовления холодных фруктово-ягодных напитков	1
	<i>Практическое занятие 26.</i> Составление технологических карт приготовления холодных фруктово-ягодных напитков .	1
	<i>Практическое занятие 27.</i> Расчет количества продуктов для приготовления лимонада и смузи	1
	<i>Практическое занятие 28.</i> Расчет количества продуктов для приготовления коктейлей	1
	<i>Лабораторная работа 5.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4
<i>Тема 3.2</i> <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	<i>Содержание</i>	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	22

	<p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 29. Расчет количества продуктов для приготовления чая, кофе.	1
	Практическое занятие 30. Составление технологических карт приготовления чая.	1
	Практическое занятие 31. Составление технологических карт приготовления кофе.	1
	Практическое занятие 32. Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада..	1
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4
<p>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 3</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составление конспекта на тему «Товароведно-технологическая характеристика продуктов для приготовления холодных напитков» 2. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему: «Технология приготовления согревающих напитков слабоалкогольных» 3. Составление технологических схем приготовления холодных напитков. 4. Составление конспекта на тему «Товароведно-технологическая характеристика вкусовых продуктов: чая, кофе, какао-порошка, шоколада» 5. Составление конспекта на тему «Как работает бариста». 6. Подготовка сообщений с использованием сети Интернет на тему «Технология приготовления холодных и горячих напитков донской казачьей кухни». 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление холодных сладких блюд», «Приготовление горячих сладких блюд», «Приготовление холодных напитков», «Приготовление горячих напитков». 	7
<p>Промежуточная аттестация по МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков в форме экзамена</p>		
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных 	108

правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Промежуточная аттестация по УП.04 проводится в форме дифференцированного зачёта</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. 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. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 	<p style="text-align: right;">144</p>

<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), 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.).</p> <p>9. 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</p>	
<p>Промежуточная аттестация по ПП.04 проводится в форме дифференцированного зачёта</p>	
<p>Всего</p>	<p>428</p>
<p>Промежуточная аттестация по ПМ.04 проводится в форме экзамена (квалификационного)</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные оборудованием базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;

Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2020.- 544с.
12. 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.
13. 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», 2020. – 80 с.
14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник . - М.: Академия, 2020.
16. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
17. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.
18. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
19. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие . – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учебник. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
21. Учебник Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, Оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. .- 304 с.
22. 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.

3.2.2. Электронные издания:

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. 1324-03 Гигиенические 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

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.
4. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; -устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю;

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	--

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - устного опроса; - тестирования; - карточек-заданий; - письменных заданий. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.04.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
---	---	---

	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • 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 и форме 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, 	
--	---	--

	<p>отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене</p>

		<p>по МДК.04.01; МДК.04.02; практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 06. Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения гражданско-осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене</p>

		<p>по МДК.04.01; МДК.04.02; практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и</p>

		<p>лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.04.01; МДК.04.02; практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.04;</p>

		<ul style="list-style-type: none">-практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.04;- выполнения заданий экзамена по модулю;- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---