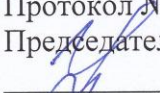


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО

Григорьева Л. И.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

3. Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

4. Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и):

Седельникова Татьяна Георгиевна, преподаватель, высшая квалификационная категория



Рецензент:
Столовая ФГБОУ ВО «БрГУ», директор



Л.В. Зайцева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№26
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. и соответствующие ему профессиональные компетенции.

Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар при освоении соответствующего вида профессиональной деятельности.

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

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС: профессиональный модуль входит в П.00.Профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У. 2	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У. 3	- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У. 4	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У. 5	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У. 6	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У. 7	-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать		

	3.1	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	3.2	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3.3	-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	3.4	-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
	3.5	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
	3.6	-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	3.7	-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
Практический опыт (если имеется)		
	П.1	-разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	П.2	-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	П.3	-организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	П.4	-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	П.5	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	П.6	-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

	ОК. 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 264 часа, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 32 часа

Всего занятий 264 часа:

Теоретического обучения 38 часов;

Лабораторные занятия 70 часов;

Практические занятия 10 часов;

Консультации 6 часов;

Практика 108 часов;

учебная практика 36 часов;

производственная практика 72 часа;

Промежуточная аттестация:

Консультации -16 часов;

Экзамен -12 часов

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	При освоении ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	Отработка умений и приобретение практического опыта при адаптации, разработки рецептур холодных и	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	10 т.о.+10 (ЛПЗ)	Рекомендовано работодателями

	<p>десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК.4.7.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков хранения п/ф и готовых изделий</p>	<p>Тема 1.2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>		
2	<p>При освоении ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд</p> <p>2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	6т.о.+24 (ЛПР) +6СРС+2К	<p>Рекомендовано работодателями</p> <p>Современные направления в кулинарии.</p>
3	<p>При освоении ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд</p> <p>2.Отработка</p>	<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента</p>	2т.о.+8(ЛПР) +4СРС	<p>Рекомендовано работодателями</p> <p>Современные направления в кулинарии.</p>

	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих десертов сложного ассортимента			
4	При освоении ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	2т.о.+8(ЛПР)	Рекомендовано работодателями
5	При освоении ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	4т.о+2К	Рекомендовано работодателями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., консультации часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1.	Раздел 1. . Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	42	34	20			8	-		
ПК 4.2.- 4.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	96	72	48		4	22			
ПК 4.4.- 4.5	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков сложного ассортимента	18	16	12		2	2			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108							36	72
	Всего:	264	122	80		6	32		36	72

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3 курс		Всего часов
	5 семестр	6 семестр	
Объем образовательной нагрузки			
учебная нагрузка обучающегося (всего)	-	264	264
во взаимодействии с преподавателем <i>(всего)</i>	-	232	232
в том числе:			
теоретического обучения	-	38	38
лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-	70	70
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	-	10	10
контрольные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-	-	-
консультации <i>(если предусмотрены)</i>	-	6	6
курсовая работа <i>(если предусмотрена)</i>	-	-	-
учебная практика	-	36	36
производственная практика	-	72	72
Самостоятельная работа обучающегося	-	32	32

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля: ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента								
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	1,2	Содержание учебного материала <i>Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2,	1	
	3,4 5,6	Практическая работа №1 <i>«Работа со Сборником рецептов, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов и потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении различных сладких блюд</i>	<i>Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>	4	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7 П-1, П-2		2	+
	7,8	Самостоятельная работа обучающегося №1: Поисковая работа по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов» - сбор информации для выполнения творческой работы.	<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа</i>	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 1.2. Правила адаптации, разработки рецептов десертов, напитков сложного	9,10	Содержание учебного материала						
		<i>Правила адаптации, разработки рецептов десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов,</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-</i>	2	У-1 3-3, 3-4, 3-6, 3-7	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	

ассортимента		<i>потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</i>	<i>иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>					
	11,12 13,14	Практическое занятие №2 <i>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	<i>Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>	4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4 ПК.4-6	2	+
Тема 1.3 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	15,16	Содержание учебного материала <i>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Проваривание, желирование.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-1 3-3, 3-4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	17,18	Практическое занятие №3 <i>Решение ситуационных задач Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	<i>Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>	2	У-4 3-1 П-3		2	+
	19,20	<i>Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами, Взбивание желированных основ, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей. Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-4,, У-5, У-6 3-2,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	21,22	Практическая работа №4	<i>Тип занятия: применение</i>	2	У-4			+

		<i>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</i>	<i>полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>		3-1 П-3			
	23,24	Самостоятельная работа обучающегося № 2: Выполнение творческой работы по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 1.4 Процессы реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	25,26	Содержание учебного материала						
		<i>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-2, У-3, 3-1,3-3	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	27,28	Практическая работа №5 Работа со сборником рецептов.	<i>Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>	2	У-4 3-1 П-3			+
	29,30	Самостоятельная работа обучающегося №3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	31,32	Содержание учебного материала						
		<i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-4 3-1,3-2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	

ассортимента		готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации						
	33,35 36,37	Практическое занятие №6: Составление чек листа по приготовлению различных групп холодных, горячих сладких блюд , десертов, напитков .	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-4 3-1 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	+
	38,39	Практическое занятие №7 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У-4 3-1,3-2 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	+
	40,41	Самостоятельная работа обучающегося №4 Презентация творческой работы по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Отчет по выполненной работе	2	У-1 3-1	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	1,2	Содержание учебного материала						
		<i>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</i>	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	3,4	<i>Характеристика сырья. Технологический процесс приготовления и отпуса натуральных фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления</i>	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный,	2	У-3,У-5,У-6, У-7	ОК.1, ОК2, ОК.3,	1	

		<i>компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе. Ледяного салата из фруктов с соусом.</i>	<i>объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>		3-3,3-4,3-5	ОК.4		
5,6 7,8 9,10		Лабораторная работа №1 Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, из консервированных фруктов и ягод. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,		+
11,12		<i>Технологический процесс приготовления и отпуск желе различного ассортимента, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты. Технологический процесс приготовления муссов: сырьё местного региона : мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3,У-5,У-6,У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
13,14		Самостоятельная работа обучающегося №1: <i>Выполнить сообщение по теме: «Парфе из ягод или Панна-котта – плюсы и минусы данных десертов. Использование»</i>	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
15,16 17,18 19,20		Лабораторное занятие № 2 <i>Приготовление желе, парфе из ягод, панна-котты требование к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление муссов, самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.</i>	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	6	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
21,22		Практическое занятие № 1 <i>Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками По расчету и оформлению чек листа.</i>	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У-1, 3-4	ОК.2,ОК.9 ПК-4.6	2	+
23,24		Приготовление начинок, холодных сладких соусов и	Тип занятия: усвоения новых	2	У-3,У-	ОК.1,	1	

		глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный.	знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.		5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК2, ОК.3, ОК.4		
25,26 27,28 29,30	Лабораторное занятие № 3 Приготовление холодных сладких соусов и глазури для холодных десертов.		<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	6	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2	+
31,32	Самостоятельная работа обучающегося № 2: «Сообщение по теме: «История терринов. Ассортимент. Использование»		<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа</i>	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
33,34 35,36	Самостоятельная работа обучающегося №3-4: Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк»		Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
37,38	Технологический процесс приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного и т.д. Варианты оформления, правила подачи. Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов. Технологический процесс приготовления тирамису, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.		Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
39,40	Самостоятельная работа обучающегося № 5: Подготовиться к лабораторной работе № 4 произвести расчет сырья для холодных десертов «Чизкейк»,»Тирамису», оформить технологическую карту.		Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	

			работа					
	41,42 43,44	Лабораторное занятие № 4 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Тирамису». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1, 3-2, 3-4	ОК.1, ОК.3, ОК.4, ОК.7,	2	+
	45,46	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3, У-5, У-6, У-7 3-3, 3-4, 3-5	ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4	1	
	47,48 49,50	Самостоятельная работа обучающегося № 6-7: Подготовительная поисковая деятельность к лабораторной работе № 4: «Мини-проект по приготовлению холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 3-1, 3-3, 3-4	ОК.1, ОК.2, ОК.9	2	
	51,52	Консультация №1 по теме: «Холодные десерты с использованием песочного и бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Тип занятия: совершенствование знаний Метод занятия: сотрудничество Форма занятия: индивидуальная	2	У-1, У-2, 3-3, 3-4	ОК.2	2	
	53,54 55,56	Лабораторное занятие №5 Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1, 3-2, 3-4, 3-5, 3-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК.3, ОК.4, ОК.7, ОК.10 ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.6	2	+
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	57,58	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1, У-3, У-6 3-3, 3-4, 3-6	ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4	1	

		направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.						
59,60	Практическая работа 2 Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт и калькуляционных карточек	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У-1, 3-4	ОК.2,ОК .9 ПК-4.6	2	+	
61,62	Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Приготовления горячего суфле, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики.	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3,У-5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1		
63,64 65,66	Лабораторная работа Приготовление горячих десертов на основе круп. Приготовление горячего суфле. Горячие десерты на основе творога.	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный</i>	4	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК 3, ОК.4,ОК .7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.3,	2	+	
67,68	Самостоятельная работа обучающегося №8: Подготовиться к лабораторной работе 8: Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента «Пудинг», «Апельсиновые маффины с шоколадной глазурью», оформить технологические карты.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2		
69,70 71,72	Лабораторное занятие № 7 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: горячее суфле, «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	4	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК 3, ОК.4,ОК .7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.3,	2	+	
73,74	Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний.</i>	2	У-3,У-5,У-6,	ОК.1, ОК2,	1		

		в слоеном тесте. Варианты подачи, требование к качеству приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Горячие чизкейки.. Варианты декорирования соусами.	<i>Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.</i> <i>Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>		У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.3, ОК.4		
75,76	Практическая работа №3 Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт и калькуляционных карточек. Составление чек листа.			2	У-1, 3-4	ОК.2,ОК .9 ПК-4.6	2	+
77,78 79,80	Самостоятельная работа обучающегося № 8: <i>Подготовиться к лабораторной работе 9: Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента; «Груша в слоеном тесте», «Штрудель ореховый», оформить чек листы.</i>	<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала</i> <i>Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский</i> <i>Форма занятия: Самостоятельная работа</i>		4	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
81,82	Консультация №2 по теме: «Приготовлен и горячих десертов»	<i>Тип занятия: совершенствование знаний</i> <i>Метод занятия: сотрудничество</i> <i>Форма занятия: индивидуальная</i>		2	У-1,У-2, 3-3,3-4	ОК.2	2	
83,84 85,86	Лабораторное занятие № 9 <i>Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Груша в слоеном тесте», «Штрудель ореховый». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.</i>	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>		4	У-4,У- 5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-	ОК.1,ОК 3, ОК.4,ОК .7,	2	+
87,88	<i>Технология приготовления десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада.. Технология приготовления горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний.</i> <i>Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.</i> <i>Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>		2	У-3,У- 5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
89,90	Лабораторная работа №10 Приготовление десертов фламбе, фондю, десертов из			2	У-4,У- 5,У-6,	ОК.1,ОК 3,	2	+

		шоколада.			У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,		
	91,92	Лабораторная работа №11 Приготовление горячих соусов и начинки для горячих десертов сложного ассортимента.		2	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК.3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+
	93,94 95,96	Самостоятельная работа обучающегося № 9-10: Подготовительная поисковая и творческая деятельность обучающихся: Мини-проект по теме: «Авторские, брэндовые горячие десерты».	<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала</i> <i>Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский</i> <i>Форма занятия: Самостоятельная работа</i>	4	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	97,98	Содержание учебного материала <i>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</i> <i>Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фραπε, напитки с мороженым.</i> <i>Технология приготовления холодных пунишей, ласси йогуртовых, безалкогольного мохито, фραπε, лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напиток лимонный, апельсиновый, приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний.</i> <i>Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный.</i> <i>Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	

	99,100 101,102	Лабораторное занятие №12 Приготовление, оформление и презентация холодных напитков сложного ассортимента	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	4	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.4,	2	+
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	103,104	Содержание учебного материала <i>Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы приготовления горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, горогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-2,У-5,У-6,У-7 3-3,3-5,3-7	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1	
	105,106 107,108	Лабораторная работа №13 Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада.		4	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+
	109,110 111,112	Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента; сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, горогов	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	4	У-4,У-5,У-6,У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+
	113,114	Консультация №3 по теме: «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	<i>Тип занятия: совершенствование знаний Метод занятия: сотрудничество</i>	2	У-1,У-2, 3-3,3-4	ОК.2	2	

		<i>Форма занятия: индивидуальная</i>					
Учебная практика	<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. - 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. - Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. - Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. - Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. - Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. - 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). - 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. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в 						36

	посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты							
Производственная практика	<p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). - 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 десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. - Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - 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.). - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 							72
	Всего:							264

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; 22 печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со шупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда: 23 набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем,

инструментами, посудой:

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- разделочные доски;

- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатка;
- венчик;
- ложки;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- гастроемкости.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>

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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.- Введ. 1994 – 07 – 01. - М.: Изд-во стандартов, 1994.- III, 11 с.

4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2009 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

5. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2008.- III, 10 с.

6. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009.- III, 11 с.

7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2010 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2009. – III, 11 с.

8. 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. - http://www.gpl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

9. Анфимова Н.А., Кулинария: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 11-е издание, М.: Академия, 2016.

10. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 3-е издание, М.: Академия, 2018.

11. Потапова И.И., Калькуляция и учет: учебное пособие для студ.учреждений НПО, М.: Академия, 2014.

12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие для студ.учреждений СПО – 10-е издание, М.: Академия, 2017.- 512 с.

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 11-е изд., стер. - М.: Академия, 2013.- 432 с.

Дополнительные источники

1. Журналы: "Питание и общество", "Ресторанный бизнес", "Ресторан", "Ресторанные ведомости", "Ресторатор"

Интернет-ресурсы

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»(Электронный ресурс).- Режим доступа <http://www.eda-smakov.ru>, свободный.- Заглавие с экрана.

3. <http://www.kulinariya.ru/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

4. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

5. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

6. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

7.<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

8.<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

9.<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

10.<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

11.<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Реализация программы ПМ 04 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.

Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю 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.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04. обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ 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 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). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

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.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля 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.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3.</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной</p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	---

	<p>требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; 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 заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>

	(холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	точность соблюдения правил	

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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>	