

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером № 43.01.09-170331, профессионального стандарта 33.014Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 сентября 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 сентября 2015 г., регистрационный № 40270)

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Составитель: Манченко Ольга Валерьевна, преподаватель 1 категории,
ГБПОУ ВО "СПК"

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Цикловой
методической комиссией
технологии общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УР

Л. В. Соломина
Л. В. Соломина
«10» 06 2019 г.

Председатель

Ю. А. Корсакова
Ю. А. Корсакова
Протокол № 11 от 10.06.2019 г.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза *Ретисова А. А. методист*
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Содержательная экспертиза

Чарикова Н. В. мастер смены
ФИО, должность, ГБПОУ ВО "СПК"

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза *Радионова В. С. декан*
ФИО, должность, сокращенное наименование ОУ СПО или ВПО

*факультета экономики и управления,
зав. кафедрой сервиса и ресторанного
бизнеса, д.т.н., профессор РРБ ОУ ВО, ВТЭИП*



СОДЕРЖАНИЕ

Название разделов	стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	8
3. Условия реализации профессионального модуля	20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	22
5. Приложение 1	26
6. Приложение 2	35
7. Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу	36

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 обучающийся должен освоить 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.

Базовая часть

1.1.1 Перечень общих компетенций

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 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

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

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 обучающийся должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать:	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Вариативная часть – 88 часов

Вариативная часть профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме 88 часов направлена на расширение знаний и умений и приобретение практического опыта в рамках осваиваемых компетенций приобретение с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международным стандартам, а также с целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none">– приготовлении и оформлении, подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента: бланманже, террина, замороженных десертов, тирамису, чизейка, восточных сладостей– приготовлении и оформлении, подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов диетического питания– приготовлении оформлении, подготовке к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов для вегетарианского питания
Уметь:	<ul style="list-style-type: none">– составлять нормативно-технологическую документацию технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента– разрабатывать ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков
Знать:	<ul style="list-style-type: none">– современных тенденций в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;– инновационного оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;– информационного и программного обеспечения организации приготовления и реализации продукции;– технологии приготовления холодных десертов сложного ассортимента: бланманже, террина, панакоты. тирамису, чизейка, восточных сладостей, муссовых пирожных– технологии приготовления сложных замороженных десертов: гранита, парфе, джелато, семифредо, крем-брюле– технологии приготовления горячих десертов сложного ассортимента: фондан, брауни– ассортимента и технологии приготовления холодных и горячих сладких соусов– истории происхождения, классификации кофе, техники латте-арт– истории происхождения чая, мировых чайных традиций– особенности разработки ассортимента и технологии приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов диетического питания– особенности разработки ассортимента и технологии приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов для вегетарианского питания

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Объем образовательной программы	448
Обязательная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (аудиторные занятия), всего	430
<i>в том числе:</i>	
лекции	52
уроки	6
лабораторные занятия	72
практические занятия	30
Учебная практика	108
Производственная практика	144
Консультации	12
Самостоятельная работа обучающегося, всего	6
<i>в том числе:</i>	
Подготовка докладов	4
Решение ситуационных задач	2
Промежуточная аттестация	
6 семестр: МДК 04.01 – дифференцированный зачет	
7 семестр: МДК 04.02 – экзамен	
ПМ.04 – экзамен (квалификационный)	18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных, общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем профессионального модуля, час										
			Занятия во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	Консультации			
			Обучение по МДК, час			Практика		Промежуточная аттестация					
			всего, часов	лабораторные и практические занятия, часов	Курсовой проект (работа)	Учебная	Производственная						
ПК 4.1. -4.5. ОК 1-7, 9, 10	Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	38	36	8	-	-	-	-	2	-			
ПК 4.2. -4.3. ОК 1-7, 9, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	102	100	78					-	-	-	2	-
ПК 4.4. -4.5. ОК 1-7, 9, 10	Раздел 3. Приготовление и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	26	24	16					-	-	-	2	-
ПК 4.1. -4.5. ОК 1-7, 9, 10	Учебная и производственная практика	252	-	-					108	144	-	-	-
ПК 4.1. -4.5. ОК 1-7, 9, 10	Промежуточная аттестация	12	-	-					-	-	12	-	-
ПК 4.1. -4.5. ОК 1-7, 9, 10	Экзамен (квалификационный)	6	-	-					-	-	6	-	-
ПК 4.1. -4.5. ОК 1-7, 9, 10	Консультации	12											12
	Всего:	448	160	102	-	108	144	18	6	12			

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

2	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		38
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		38
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
	2	Правила безопасной организации работ при приготовлении, подготовки к реализации и хранении холодных и горячих десертов, напитков. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	3	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	4	Современные тенденции и приготовления, оформлении и подаче десертов и напитков. Использование нетрадиционного сырья в приготовлении десертов, напитков. Молекулярная кулинария, фудпейринг.
	5	Правила расчета рецептур и взаимозаменяемости сырья. Принципы формирования ассортимента сладких блюд в меню. Карта напитков: принципы составления, характеристика. Использование информационных технологий в организации работы предприятий
10		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	
	1	Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов
	2	Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления холодных и горячих напитков
4		

	Практические занятия		
	1	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов	6
	2	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов.	
	3	Практическое занятие №3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков.	
Тема 1.3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Содержание		10
	1	Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов. Назначение и принцип действия оборудования. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода.	
	2	Холодильное оборудование для приготовления, хранения и реализации десертов. Назначение и принцип действия оборудования. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода.	
	3	Технологическое оборудование для приготовления, реализации горячих десертов. Технологическое оборудование для термостатирования горячих десертов и напитков. Назначение и принцип действия оборудования. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода.	
	4	Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления горячих и холодных напитков. Назначение и принцип действия оборудования. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода.	
	5	Инновационное оборудование для приготовления холодных и горячих десертов, напитков. Характеристика современного оборудования для приготовления, подачи и хранения десертов и напитков (Фрай-фризер, Пакоджет, Анти-сковорода anti-griddle, Термомикс, Шоколадный фонтан, Топпинг-станции)	
	Практические занятия		2
	1	Практическое занятие №4. Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления десертов и напитков	
	Контрольные работы		2
	1	Контрольная работа №1. Организация и техническое оснащение рабочих мест для приготовления десертов и напитков	
Дифференцированный зачет		2	
Самостоятельная работа при изучении МДК04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Подготовка докладов Решение ситуационных задач		2	

МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		136
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		102
Тема 2.1 Характеристика и подготовка сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих десертов	Содержание	2
	1 Ассортимент, характеристика сырья и его подготовка к приготовлению десертов и напитков. Ассортимент характеристика и подготовка вкусовых и сыпучих продуктов для приготовления десертов и напитков Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, характеристика и подготовка желирующих веществ, пищевых добавок для приготовления десертов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию.	
Тема 2.2 Ассортимент, рецептуры, методы приготовления сладких соусов для холодных и горячих десертов	Содержание	2
	1 Ассортимент, технологический процесс приготовления, требования к качеству соусов для холодных, горячих сладких блюд и десертов. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Соответствие с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Приемы оформления тарелки соусами	
Тема 2.3 Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Содержание	8
	1 Технологический процесс приготовления, оформления холодных десертов: натуральные фрукты и ягоды, компоты, фрукты в сиропе, желированные десерты. Классификация, ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных десертов с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	2 Технологический процесс приготовления, оформления желированных десертов сложного ассортимента: бланманже, террина, панакоты, муссовые пирожные. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд, десертов для отпуска	

	на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных десертов с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
3	Технологический процесс приготовления, оформления замороженных десертов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Процессы, происходящие при замораживании смесей для мороженого. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	
4	Технологический процесс приготовления, оформления холодных десертов сложного ассортимента: тирамису, чизкейки, восточные сладости. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	
Практические занятия		
1	Практическое занятие №5. Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе	10
2	Практическое занятие №6. Составление схемы приготовления холодных десертов: желе, муссы	
3	Практическое занятие №7. Составление нормативно-технологической документации приготовления холодных десертов: бланманже, террина, панакоты	
4	Практическое занятие №8. Составление нормативно-технологической документации приготовления холодных десертов: мороженое, парфе	
5	Практическое занятие №9. Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: тирамису, чизкейк	
Лабораторные занятия		
1	Лабораторное занятие №1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд: натуральные фрукты и ягоды, компоты, фрукты в сиропе	28
2	Лабораторное занятие №2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества железированных десертов: желе, муссы, самбуки, кисели	
3	Лабораторное занятие №3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества железированных десертов: бланманже, кремов	
4	Лабораторное занятие №4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества железированных десертов: террина, панакоты	
5	Лабораторное занятие №5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества замороженных десертов	

	6	Лабораторное занятие №.6 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества тирамису, чизкейков	
	7	Лабораторное занятие №7. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества восточных сладостей	
Тема 2.4. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов	Содержание		
	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. Современные методы приготовления горячих сладких блюд Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд и десертов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6
	2	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих десертов: суфле, пудинги, штрудели, сладкие блинчики. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	
	3	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: десерты фламбе, фондю, фондан, брауни Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	
	Практические занятия		
	1	Практическое занятие №10. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги, шарлотка, штрудели	4
2	Практическое занятие №11. Составление схемы приготовления горячих сладких блюд: фламбе, фондан, брауни		
Лабораторные занятия			
1	Лабораторное занятие №8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация суфле, разнообразного ассортимента	24	
2	Лабораторное занятие №9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация пудингов разнообразного ассортимента		

	3	Лабораторное занятие №10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: штрудели, шарлотки	
	4	Лабораторное занятие №11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: сладкие блинчики, яблоки в тесте	
	5	Лабораторное занятие №12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: фондан, брауни	
	6	Лабораторное занятие №13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов фламбе.	
Тема 2.4 Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов диетического и вегетарианского питания	Содержание		
	1	Особенности приготовления холодных и горячих десертов для диетического и вегетарианского питания. Принципы и характеристика диетического питания, виды диет. Характеристика вегетарианства (основные направления, принципы питания). Разработка меню сладких блюд и десертов для диетического и вегетарианского питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	4
	2	Приготовление холодных и горячих десертов пониженной калорийности. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	
	Практические занятия		
	1	Практическое занятие № 12. Разработка ассортимента блюд для диетического и вегетарианского питания	4
	2	Практическое занятие № 13. Составление нормативной документации и схем технологического процесса приготовления десертов для диетического и вегетарианского питания	
	Лабораторные занятия		
	1	Лабораторное занятие №14. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и десертов для диетического питания	8

	2	Лабораторное занятие №15. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд и десертов для вегетарианского питания		
Раздел 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			26	
Тема 3.1. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента	Содержание		2	
	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 Рецептуры, технология, методы приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. Свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Условия и сроки хранения холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков. Творческое оформление и эстетичная подача 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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов.		
	Практические занятия			2
	1	Практическое занятие №14. Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков		
	Лабораторные занятия			6
1	Лабораторное занятие №16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков: морсы, квасы, компоты			
	2	Лабораторное занятие №17. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков: смузи, лимонады, коктейли		
Тема 3.2. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления,	Содержание		6	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		

варианты оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента	2	История и традиции потребления горячих напитков. История происхождения кофе. Классификация, рецептуры, технология приготовления кофе. Способы варки кофе. Способы подачи кофе. Техника оформления горячих напитков на основе кофе – латте-арт. История происхождения чая. Мировые чайные традиции. Характеристика и классификация видов чая. Национальные особенности потребления чай и напитков на основе чая		
	3	Рецептуры, технология, методы приготовления горячих напитков: какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие №15. Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад	2	
	Лабораторные занятия			
	1	Лабораторное занятие №18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: чай, кофе	6	
	2	Лабораторное занятие №19. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: какао, шоколад		
	3	Лабораторное занятие №20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар		
	Самостоятельная работа при изучении МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Примерная тематика самостоятельной работы Подготовить доклад: «Способы декорирования и подачи десертов», «Ассортимент и технология приготовления, соусов для холодных сладких блюд», «Способы оформления тарелки соусами и гарнирами для холодных десертов», «Ассортимент и технология приготовления, соусов для горячих сладких блюд», «История возникновения горячих десертов»			2
	Консультации при изучении МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Особенности приготовления холодных и горячих десертов для диетического питания Особенности технологического процесса приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			12
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных			108	

- продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
 6. 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.
 7. 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.
 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
 11. 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.
 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
 18. 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).
 19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика по ПМ. 04 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. 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. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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>144</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>12</p>
<p>Экзамен (квалификационный)</p>	<p>6</p>
<p>Всего</p>	<p>448</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства», лаборатории «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;
холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;
механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница;
микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок; термометр; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные;

Кухонная посуда: набор кастрюль; сотейники, набор сковород; гриль сковорода;

расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки плоские, соусники.

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

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (фильмы, презентации).

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень используемых учебных изданий, дополнительной литературы, электронных ресурсов)

Печатные издания:

1. Сеницына А. В. , Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Информационный портал о пищевом и кондитерском производстве/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://baker-group.net/>

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, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<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 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 (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, 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, 	
---	---	--

	<p>оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, отсутствие вкусовых противоречий; • 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>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</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>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>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 		
<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>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>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</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 		

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ

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	
Иметь практический опыт в : – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Виды работ на учебной практике – 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 посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Виды работ на производственной практике – 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).
Уметь: – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Тематика практических занятий – Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов. – Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов. – Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков – Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления десертов и напитков
Знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Перечень тем, включенных в МДК – Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков – Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков – Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
Самостоятельная работа	Тематика самостоятельной работы: Составить блок-схему. Заполнение таблицы «Организация технологического процесса приготовления десертов на предприятиях общественного питания». Подготовка докладов и сообщений на тему: Фризеры. История создания. Принцип работы». Подготовить презентацию: «Приготовление десертов с использованием методов молекулярной кухни»
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Иметь практический опыт: – выборе, оценке качества, безопасности продуктов,	Виды работ на учебной практике – Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных

<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями 	<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов, разнообразного 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 десертов. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов, разнообразного 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 десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов, на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. – Разработка ассортимента холодных десертов, 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 десертов, <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов, сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов, 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.
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – Организация хранения готовых холодных десертов 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 в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и сладких блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе – Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: фруктовые и ягодные салатов – Составление схемы приготовления холодных десертов: желе, муссы – Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: мороженое, парфе – Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: тирамису, чизкейк <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сладких блюд: натуральные фрукты и ягоды, компоты, фрукты в сиропе – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества фруктовых, ягодных желе – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества киселей разнообразного ассортимента – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества муссов и самбуков – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества кремов и бланманже – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества замороженных десертов – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества тирамису, чизкейков – Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества восточных сладостей
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <ul style="list-style-type: none"> – Характеристика и подготовка сырья и продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих десертов – Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить презентацию: «Инновационные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов». Подготовить доклад: «Способы декорирования и подачи десертов», «Ассортимент и технология приготовления, соусов для холодных сладких блюд», «Способы оформления тарелки соусами и гарнирами для холодных десертов»</p>

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Иметь практический опыт:

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

Виды работ на учебной практике

- 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 горячих сладких блюд, десертов, разнообразного 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 горячих десертов.
- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов, разнообразного 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 горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов, на раздаче.
- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.
- Разработка ассортимента горячих десертов, 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 горячих десертов,

Виды работ на производственной практике

- 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 горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов, для подачи) с учетом соблюдения выхода

	<p>порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация хранения готовых горячих десертов 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 горячих и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги – Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд: шарлотка, штрудели – Составление схемы приготовления горячих сладких блюд: фламбе, фондю <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление, отпуск и презентация суфле разнообразного ассортимента – Приготовление, оформление, отпуск и презентация пудингов – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: штрудели, шарлотки – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд из фруктов и ягод – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд: блинчики, яблоки в тесте – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд из творога. – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов фламбе.
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов – 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 – Современные методы приготовления горячих сладких блюд Комбинирование различных способов приготовления горячих сладких блюд и десертов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. – Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих десертов: Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации. Правила и способы сервировки стола, презентации. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить презентацию: «Тепловые способы приготовления горячих десертов». Подготовить доклад: «Способы декорирования и подачи десертов», «Ассортимент и технология приготовления, соусов для горячих сладких блюд», «История возникновения горячих десертов»</p>

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Иметь практический опыт:

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

Виды работ на учебной практике

- 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 напитков, разнообразного 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 горячих десертов.
- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
- Приготовление, оформление холодных напитков, разнообразного 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 горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов, на раздаче.
- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
- Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.
- Разработка ассортимента горячих десертов, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- Расчет стоимости горячих десертов,

Виды работ на производственной практике

- 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 горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов, для подачи) с учетом соблюдения выхода

	<p>порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организация хранения готовых горячих десертов 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 горячих и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков: морсы, квасы, компоты – Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков: смузи, лимонады, коктейли
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – Рецептуры, технология, методы приготовления холодных напитков. Варианты подачи холодных напитков. Свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. – Условия и сроки хранения холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков. Творческое оформление и эстетичная подача 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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов.
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить презентацию: «Традиционные напитки стран мира». Подготовить доклад: «Русские национальные холодные напитки»</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, 	<p>Виды работ на учебной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями,

<p>безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями 	<p>оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих напитков, разнообразного 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 горячих десертов. – Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. – Приготовление, оформление горячих напитков, разнообразного 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 горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. – Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов, на раздаче. – Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков, разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. – Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. – Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. – Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования. – Разработка ассортимента горячих десертов, 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 горячих десертов, <p>Виды работ на производственной практике</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. – Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих десертов, сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов, для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. – Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом
--	--

	<p>соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 горячих и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>Тематика практических занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад <p>Тематика лабораторных занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар – Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<ul style="list-style-type: none"> – 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. – Рецептуры, технология, методы приготовления горячих напитков Чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. – Условия и сроки хранения горячих напитков. 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. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовить презентацию: «История, разновидности и производства кофе». Подготовить доклад: «Методы приготовления горячих напитков»</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

РЕАЛИЗАЦИЯ КОМПЕТЕНТНОСТНОГО ПОДХОДА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ ФОРМ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

Общие и профессиональные компетенции	Активные и интерактивные формы проведения занятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Семинар об актуальных направлениях в технологии приготовления, оформления холодных и горячих десертов, напитков
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Решение производственной ситуации по организации рабочего места для приготовления холодных и горячих десертов, напитков
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Учебный проект по теме: «Современные способы декорирования холодных и горячих десертов, напитков»
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Решение производственной ситуации по обеспечению безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов
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	Экскурсия на предприятие общественного питания Решение производственной ситуации по организации рабочего места для приготовления холодных и горячих десертов, напитков
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Семинар «Влияние форм обслуживания и видов организаций питания на ассортимент, методы приготовления и оформления холодных сладких блюд, десертов»
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Публичная презентация: «Национальные десерты стран мира»
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Разработка ассортимента напитков с учетом типа организации питания, форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	