

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Утверждаю  
Директор ГБПОУ «КБТТК»  
О.И. Боллуева  
2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК 04.01.** «Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.»

**МДК 04.02.** «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»

По профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация

**Повар – 2-5 разряд**

**Кондитер – 3-4 разряд**

Срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального образования -  
естественно-научный

Кол-во часов:  
Объем образовательной нагрузки – 584  
самостоятельная работа – 15  
Учебная практика – 180  
Производственная практика – 216  
**Всего занятий – 537**  
Теоретические занятия – 79  
Лабораторно-практические занятия – 32/30  
Курс изучения - 4  
Семестр - 7,8

Нальчик 2021 год

Рабочая программа **ПМ 04.** «Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

**Разработчик:** Кумышева Карина Альбертовна – преподаватель ГБПОУ «КБТТК».

Рабочая программа рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии профессиональных дисциплин

Рабочая программа соответствует требованиям к содержанию, структуре, оформлению.

Протокол № 9 от «12» 05 2021 г

Председатель ЦМК  Курашинова. З.С

Программа одобрена на заседании методического совета колледжа и рекомендована к использованию в учебном процессе.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	24
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля.....	40
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (основной вид деятельности).....	49

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих ему профессиональных компетенций:

- ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом
- ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

## 1.2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по</p>

		<p>соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия</p>	<p>приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательно сть выполнения технологических операций,</p> <p>современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные</p>
--	--	---	--

		хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	последствия нарушения санитарии и гигиены.
Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Требования к личной гигиене персонала.
	Соблюдать правила техники безопасности,		Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
			Правила утилизации отходов.
			Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.
			Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования

		пожарной безопасности, охраны труда	(комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	блюд, десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<b>ОК.01</b>	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в



	<p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК.04	Участие в деловом общении для	Организовывать работу коллектива и	Психология коллектива

	<p>эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
<i>ОК.07</i>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента</b></p>			
	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и</p>

		<p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления</p>	<p>дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
--	--	--	---

	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	
<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления</p>

		<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
--	--	--	---

		<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы.</p> <p>Соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с</p>	
--	--	---	--

	<p>учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Поддерживать</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с</p>

	<p>визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>



		<p>стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая</p>
--	--	---	---

		<p>кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>
	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные</p>	<p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых</p>

		<p>приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>
<b>ОК. 01</b>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p>

	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и</p>	<p>и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	---	---	---

	рекомендации по улучшению плана.		
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

		<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать</p>	<p>взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p>
--	--	---	--

		<p>региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков</p>	
	<p>Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления</p>

		<p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих напитков.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих</p>	<p>холодных и горячих напитков.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
--	--	---	---



		<p>напитков.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и</p>	
--	--	--	--

		<p>правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета</p>

		<p>Составлять отчет по платежам.</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды,</p>

		<p>стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную</p>	<p>назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Последовательно выполнять технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления</p>
--	--	--	---

		<p>посуду и          производственный          инвентарь в          соответствии со          стандартами чистоты.          Соблюдать          правила мытья          кухонных ножей,          острых,          травмоопасных          частей          технологического          оборудования.          Соблюдать          условия хранения          кухонной посуды,          инвентаря,          инструментов</p>	<p>опасными          факторами (система          НАССР) и          нормативно-          техническая          документация,          используемая при          приготовлении          холодных и горячих          напитков.          Возможные          последствия          нарушения          санитарии и          гигиены.          Требования к          личной гигиене          персонала.</p>
	<p>Подбор, подготовка          к работе, проверка          технологического          оборудования,          производственного          инвентаря,          инструментов,          весоизмерительных          приборов</p>	<p>Выбирать          оборудование,          производственный          инвентарь,          инструменты, посуду          в соответствии с          видом работ в зоне по          приготовлению          холодных и горячих          напитков.          Подготавливать к          работе, проверять</p>	<p>Правила          безопасного          хранения чистящих,          моющих и          дезинфицирующих          средств, предназна-          ченных для          последующего          использования.          Правила          утилизации отходов.          Виды,</p>

		<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования),</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и напитков</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	<p>упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков</p>
<b>ОК. 01</b>	Распознавание	Распознавать задачу	Актуальный

	<p>сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного</p>	<p>и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий</p> <p>(самостоятельно или с помощью</p>	<p>профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
--	--	---	--

	результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	наставника).	
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.



**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

**Объем образовательной нагрузки–584**

**самостоятельная работа –15**

Учебная практика – 180

Производственная практика – 216

**Всего занятий – 537**

Теоретические занятия – 79

Лабораторно-практические занятия – 32/30

**Курс изучения-4**

**Семестр -7,8**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом вышеназванных ФГОС СПО.

Код	<b>Профессиональные компетенции</b>
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
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов
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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социально и
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки, ч.	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности / профессии), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.- 4.6 ОК 1-11	<b>МДК.04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	49	42	6/12	0	7	0		
ПК 4.2-4.3- ОК 1-11	<b>МДК.04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	107	99	24/20	0	8	0		
	<b>Учебная и производственная практика (по профилю специальности / профессии), ч.</b>								
	<b>Всего:</b>	584	537	32/30		15		180	216

## Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		49
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		42
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	12
	1. Пищевая ценность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; Значение в питании	1
	2. Ассортимент холодных, горячих сладких блюд десертов, напитков.	1
	3. Требования к организации рабочих мест для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	1
	4. Правила техники безопасности и СанПиНа. При выполнении работ по приготовлению хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	1
	5. Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд	1
	6. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов. Требования к качеству. Сроки хранения.	1
	<b>Практические работы № 1</b>	
	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования	1
	1. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря	1
7. Требования к организации рабочих мест для приготовления горячих и холодных напитков	1	
8. Виды технологического оборудования, инвентаря для приготовления горячих и холодных напитков напитков	1	

	<b><i>Практические работы № 2</i></b>		
	3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования		1
	4. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря		1
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		30
	9. Правила подбора посуды и безопасное использование, правила ухода за ними		1
	10. Техническое оснащение работ по приготовлению хранению, подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов и напитков		1
	11. Процессы приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента		1
	12. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных сладких блюд		1
	<b><i>Практические работы №3</i></b>		
	5. Составление технологических схем по теме: «Сладкие блюда»		1
	6. Составление технологических схем по теме: «Сладкие блюда»		1
	13. Процессы приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		1
	14. Характеристика, последовательность этапа приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		1
	15. Технологический цикл приготовления горячих и холодных сладких напитков разнообразного ассортимента.		1
	16. Характеристика, последовательность этапа приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.		1
	<b><i>Практические работы №4</i></b>		
	7. Составление технологических схем по теме: «Горячие напитки »		1
	8. Составление технологических схем по теме: «Горячие напитки»		1
	17. Гарниры и напитки, виды гарниров к напиткам		1
	18. Технология приготовления украшений для напитков, классификация украшений		1

	19. Основные компоненты смешанных напитков Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков		1
	20. Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей		1
	<b>Практические работы.№5</b>		
	9.Расчет необходимого сырья для приготовления напитков		1
	10.Расчет необходимого сырья для приготовления напитков		1
	21. Характеристика льда		1
	22. Виды и назначения льда		1
	23. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков		1
	24. Нормативно-технические документации, используемые при приготовлении, подготовке к реализации холодных и горячих напитков		1
	<b>Практические работы.№6</b>		
	11.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря		1
	12.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инструментов		1
	<b>Лабораторные работы №1</b>		
	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих и холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков.	3	6
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			
	<b>Внеаудиторная (самост-ная) учебная работа при изучении МДК 04.01</b> Подготовить презентацию на тему: «Требования к качеству сладких блюд» Изготовить плакат «Блюда из плодов и ягод.» Составить технологические схемы приготовления блюда «Пудинг бисквитный» Подготовить презентацию на тему: «Суфле» Подготовить презентацию на тему: «Пудинги» Составить технологическую схему приготовления блюда «Суфле яблочное» Подготовить реферат на тему: «Требования к качеству горячих напитков» Подготовить сообщение на тему: «Фруктовые напитки» Подготовить презентацию на тему: «Способы приготовления горячих напитков»		7



Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов
1	2		3
<b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>			<b>107</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</b>			<b>99</b>
<b>Тема 2.1.</b>  <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>
	1.	Классификация сладких блюд Ассортимент холодных сладких блюд,	2
	2.	Комбинирование различных способов приготовления сладких десертов (приваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизирование, желирование, взбивание)	2
	<b>Практическая работа №1.</b>		2
	Расчет количества сырья для приготовления некоторых холодных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)		2
	Расчет количества сырья для приготовления некоторых холодных сладких блюд (фруктовых салатов, парфе, шербетов)		2
	3.	Современные методы приготовления сладких десертов с использованием технологий су-вида, витомикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания	2
	4.	Процессы приготовления фруктовых ассорти и тарелок. Ассортимент. Презентация блюд	2
	5.	Технология приготовления холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Ассортимент. Презентация блюд.	2

	6.	Процессы приготовления фруктовых салатов. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	7.	Процессы приготовления компотов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Ассортимент. Презентация блюд		1
	8.	Процессы приготовления киселей разных консистенций. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	9.	Процессы приготовления желе. Ассортимент желе. Презентация блюд		1
	10.	Процессы приготовления сладких заливных сладких блюд в европейской кухне		1
	11.	Процессы приготовления самбуков. Ассортимент. Презентация блюд. Процессы приготовления кремов. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	12.	Процессы приготовления кремов. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	13.	Процессы подготовки, оформления, отпуска мороженого промышленного производства. Презентация блюд		1
	14.	Процессы приготовления сорбе и шербетов. Ассортимент. Презентация блюд		1
	15.	Процессы приготовления парфе. Ассортимент. Презентация блюд		1
	16.	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов разнообразного ассортимента		1
	<b>Практическая работа №2</b>			
	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.			1
	Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд (пудинга, шарлотки, штруделя и т.д.)			1
	17.	Процессы приготовления творожных десертов с использованием мягких сыров. Ассортимент. Презентация десертов.		1
	18.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких холодных блюд, способов подачи холодных		1

		сладких блюд подача		
	<b>Практическая работа №3.</b>			
		Расчет массы брутто, из заданного количества сырья для приготовления горячих сладких блюд		1
		Расчет массы брутто, из заданного количества сырья для приготовления горячих сладких блюд (шоколадного фондана, горячего чизкейка и др.)		1
<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 1</b>	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>24</b>
	1.	Пищевая ценность; Значение в питании. Ассортимент горячих сладких блюд, десертов	2	1
	2	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд и десертов.		1
	<b>Практическая работа №4</b>			
	Составление технико-технологических карт на авторские горячие сладкие блюда			1
	Составление технико-технологических карт на авторские десерты			1
	<b>Практическая работа №5</b>			
	Составление алгоритма приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента			1
	Составление алгоритма приготовления десертов разнообразного ассортимента			1
	3.	Процессы приготовления горячих пудингов. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	4.	Процессы приготовления горячих суфле. Ассортимент. Презентация блюд.		1
5.	Процессы приготовления горячих сладких блюд из яблок Ассортимент. Презентация блюд.	1		

	6.	Процессы приготовления фаршированных яблок. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	7.	Процессы приготовления шарлоток. Ассортимент. Презентация блюд.		1
	8.	Процессы приготовления штруделя. Презентация блюд.		1
	9.	Процессы приготовления шоколадных десертов. Ассортимент. Презентация десертов.		1
	10.	Процессы приготовления сливочных десертов. Ассортимент. Презентация десертов.		1
	11.	Процессы приготовления десертов с бисквитом. Ассортимент. Презентация десертов.		1
	12.	Процессы приготовления десертов с воздушным тестом. Ассортимент. Презентация десертов.		1
	13.	Процессы приготовления десертов с песочным тестом. Ассортимент. Презентация десертов.		1
	14.	Процессы приготовления горячих сладких блюд европейской кухни. Ассортимент. Презентация блюд		1
	15.	Процессы приготовления горячих сладких блюд восточной кухни. Ассортимент. Презентация блюд		1
	16.	Подбор сладких соусов к сладким горячим блюдам, десертам. Соусные композиции.		1
	17.	Правила сервировки и декорирования горячих сладких блюд, десертов.		1
	18.	Правила бракеража готовых сладких блюд десертов.		1
	<b>Практическая работа №6</b>			
	Составление презентаций на различные горячие сладкие блюда			1
	Составление презентаций на различные горячие десерты			1
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>				

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание		Уровень освоения	12
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	2	1
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.		1
	<b>Практическая работа №7.</b>			
	Составление технологических карт на горячие напитки (чай, кофе, какао и др.)			1
	Составление технологических карт на горячие напитки (глинтвейн, сбитень и др.)			1
	3.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и др.).		1
	4	Процессы приготовления и подачи чая с учетом традиций разных стран и народов		1
	<b>Практическая работа №8</b>			
	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.			1
	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.			1
	5.	Рецептуры, технология приготовления сбитень и взвара. Способ приготовления и подачи		1
	6.	Рецептуры. Процессы приготовления глинтвейна, грога и др. Способы приготовления и подачи		1
	7.	Рецептуры. Процессы приготовления и правила подачи авторского (брендового, регионального) холодных напитков, правила оформления и отпуска	1	
	8.	Выбор посуды для отпуска, способы сервировки горячих напитков. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание		Уровень освоения	15
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	2	1
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.		1
	3.	Рецептуры. Процессы приготовления свежеежатых соков, правила оформления и отпуска		1
	4.	Рецептуры. Процессы приготовления фруктово-ягодных прохладительных напитков, правила оформления и отпуска		1
<i>Практическая работа №9</i>				
Расчет массы брутто, из заданного количества сырья для приготовления молочных напитков				1
Расчет массы брутто, из заданного количества сырья для приготовления фруктово -ягодных напитков				1
	5.	Рецептуры. Процессы приготовления морса и кваса, правила оформления и отпуска		1
	6.	Рецептуры. Процессы приготовления авторского (брендового, регионального) холодных напитков, правила оформления и отпуска		1
	7.	Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		1
	8.	Выбор посуды для отпуска холодных напитков		1
<i>Практическая работа №10</i>				
Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве				1
Составление технологических карт на холодные напитки				1

	9.	Творческое оформление и эстетичная подача холодных напитков		1
	10.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.		1
	11.	Контроль расхода продукции при приготовлении холодных напитков Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1
	<b>Лабораторные работы:</b>			24
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)		<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление, оформление, отпуск, презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, блинчиков, яблок в тесте и т.д.)		<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих сладких блюд		<b>3</b>	6
	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества горячих и холодных напитков		<b>3</b>	6
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>				
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении МДК 04.02</b>  Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			8

	<p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
--	--	--



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение**

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; «Учебной лаборатории вкуса»*

Оборудование учебного кабинета:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

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

**Оборудование учебной лаборатории:**

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

*весоизмерительное оборудование:*

весы настольные;

электронные;

*холодильное оборудование:*

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

охлаждаемый прилавок-витрина;

льдогенератор;

*механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

слайсер;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

*тепловое оборудование:*

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь;

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная;

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы;

набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);

подставка для разделочных досок;

термометр со щупом;

мерный стакан;  
венчик;  
миски (нержавеющая сталь);  
сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

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

*Расходные материалы:*

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

*Посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром  
24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни лаборатории  
оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

-рабочие столы;	трафареты
-стол с мраморным покрытием;	-кисти
-весы настольные;	-кондитерские мешки
-цветные разделочные доски;	-насадки;
-ножи поварской тройки;	-подставки для тортов;
-щипцы универсальные;	-набор для работы с марципаном;
-лопатки;	-формы, трафареты для шоколада и конфет;
-веселки;	-шаблоны для бисквита;
-венчики;	

- ложки;
- ножи экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- ситя;
- сито конусообразное;
- выемки;
- формы;
- паллеты;
- скребки;
- полусферы;
- эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
- аэрограф с компрессором;
- термометры;
- спиртовка;
- бытовой фен;
- силиконовые штампы, силиконовые жгуты;
- горелка профессиональная;
- темпер для шоколада;
- пульверизатор для шоколадного велюра
- силиконовые коврики;

В лабораториях оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

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

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

#### **4.2. Организация образовательного процесса**

Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению

программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены, ОП.02. Физиология питания с основами товароведения прод.товаров.ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

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

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в

несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в лабораториях, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

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

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

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

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

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

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

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

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

#### ***4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса***

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

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

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области



профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общитехнические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

- постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер / Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.-544с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2015. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2015. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2015 – 128 с.

25. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2015.- 416с.

***Дополнительные источники:***

1. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2016. – 112 с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015.-272 с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015 - 160 с.

***(электронные)***

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

<http://andychef.ru/recipes/smith/>

**5.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)**

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Оцениваемые знания и умения, действия</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			
ПК. 4.1.-4.5	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>-устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>

	<p>технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих,</p>		<p><i>ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	---	--	--

	<p>моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,</p>		
--	--	--	--

	<p>десертов, напитков. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>		
	<p><b>Умения:</b> Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики  <b>Промежуточная аттестация:</b> - оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК; - оценка отчетов по учебной и производственной</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>- Рациональность</i></p>

	<p>напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p><i>практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> -оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>ь действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--



	<p>стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического</p>		
--	---	--	--

	<p>оборудования. Соблюдают условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>		
	<p><b>Действия:</b> Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,</p>		

	десертов, напитков		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>			
ПК. 4.2 ПК. 4.3	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>- устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75%</p>

	<p>Правила составления заявки на склад</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых</p>		<p><i>правильных ответов</i></p>
--	---	--	----------------------------------

	<p>при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяем ости сырья и продуктов.</p> <p>Ассортимен т, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>Ассортимен т и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированна я на потребителя</p> <p>Требования охраны труда,</p>		
--	--	--	--

	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе</p>		
--	---	--	--

	<p>система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов,</p>		
--	--	--	--

	<p>способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологически</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</i></p>



	<p>ми требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	<p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i></p> <p><i>-оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>- оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</i></p> <p><i>- оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p><i>-оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>- Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность</i></p>
--	---	--	---

	<p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</p>		<p><i>оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	--	--	---

	<p>заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд,</p>		
--	---	--	--

	<p>десертов.          Подбирать гарниры, соусы.          Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.          Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.          Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p>		
--	---	--	--

	<p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально</p>		
--	--	--	--

	<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной</p>		
--	---	--	--

	<p>машине,  чистить и  раскладывать  на хранение  кухонную  посуду и  производствен  ный инвентарь в  соответствии со  стандартами  чистоты.</p> <p>Соблюдать  правила мытья  кухонных  ножей, острых,  травмоопасных  частей  технологическо  го  оборудования.</p> <p>Соблюдать  условия  хранения  кухонной  посуды,  инвентаря,  инструментов.  Выбирать  оборудование,  производствен  ный инвентарь,  инструменты,  посуду в  соответствии с  видом работ в  зоне по  приготовлению  холодных и  горячих  сладких блюд,  десертов.</p> <p>Подготовли  вать к работе,  проверять</p>		
--	---	--	--

	<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>		



	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка</p>		
--	---	--	--

	рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков</b>			
<i>ПК. 4.4-4.5</i>	<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена по МДК в виде:</p> <p>- устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота</i></p>

	<p>хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептур ы, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальн ые направления в холодных и горячих напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур,</p>		<p><i>ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных отве тов</i></p>
--	---	--	---



	<p>вать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применяют</p> <p>ь, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-</li> <li>Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-</li> <li>Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>подачи холодных и горячих напитков; соблюдают правила сочетаемости, взаимозаменяем ости основного сырья и дополнительны х ингредиентов, применения ароматических веществ; порциониро вать (комплектовать) , эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>		
	<p><b>Действия:</b> Подготов ка основных продуктов и дополнительны х ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков. Хранение , отпуск холодных и горячих напитков.</p>		

	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач и.		
--	---	--	--