

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗДНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) на базе основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 1569 от 12 декабря 2016 г., с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Архипова А.Н., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Усачева Г.В., преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

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

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 реализовывать собственное профессиональное и личностное 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 социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. 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 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

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			
ПК 4.1– ПК4.5 ОК. 1-7, 9,10	- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких горячих сладких блюд, десертов, напитков;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	<ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
	<p>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<ul style="list-style-type: none"> - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ОК. 1	<ul style="list-style-type: none"> -распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; 	<ul style="list-style-type: none"> -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 информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; 	<ul style="list-style-type: none"> -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; -предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> -составить план действия, определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> -планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации
ОК. 3	-использование актуальной	-определять актуальность	-содержание актуальной

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 4	-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. 5	-грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантность в рабочем коллективе	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документ	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов
ОК. 06	-понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 7	-соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	-обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 9	-применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	-применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков			

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 4.1 - ПК4.5 ОК. 1-7, 9,10	- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	- приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	-выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов	-ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	разнообразного ассортимента	<p>с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей 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;</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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>- подбирать гарниры, соусы;</p> <p>- <i>ассортимент гато, антреме;</i></p> <p>- <i>ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме);</i></p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>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 при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>- <i>готовить полный ассортимент гато, антреме;</i></p> <p>- <i>эффективно сочетать спонжи, ганаш;</i></p> <p>- <i>готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i></p> <p>- <i>изготавливать и использовать ганаш (WS);</i></p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>- широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров;</p> <p>- виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров;</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 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 инвент</p>	<p>- ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>арь, инструменты, посуду</p> <p>- проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p><i>-подавать гато и антреме, максимально</i></p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p><i>- хранение и способы презентации миниатюр, выпечки,</i></p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<i>эффектно, в соответствии случаю и стилю обслуживания;</i> <i>- эффектно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, птифуры после декорирования</i>	<i>маленьких тортов и птифуров</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента 	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	- холодных напитков	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- хранение, отпуск холодных напитков</p>	<p>- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами;</p>	<p>- ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ОК.1	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<p>действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	
ОК. 2	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК. 3	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования		развития и самообразования
ОК. 4	- 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. 5	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК. 6	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК. 7	- 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

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ОК. 9	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК. 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов –468 часов

Из них на освоение МДК 04.01 - 36 часов

МДК 04.01 – 72 часа

на практики: учебную -144 часа и производственную- 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час						Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час						
			Обучение по МДК, в час.				Практики		
			всего, часов	Практических занятий	Лабораторных занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	36	36	20	-		-		-
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	72	64	18	12		-		8
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Учебная практика (по профилю специальности), часов	144					144		-
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	216						216	-
	Всего:	468	100	38	12		144	216	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков				108
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков				36
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		2	6
	1.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		2
	2.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		4
	3.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
	Лабораторные работы			0
	Практические занятия			0
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала			2
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.	2	
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, упаковка, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	4.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	5.	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2	
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия			
	1.	Современные требования к организации рабочего места кондитера при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	4	
	2.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	3.	Назначение посуды и инвентаря.		2
	4.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.		4
	5.	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков		2
	6.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		2
	7.	Зачетное занятие		2
	Контрольная работа			0
	Консультации			0
	Самостоятельная работа			0
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков				72
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков				72
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	16
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		4
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).		
	3.	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		
	4.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд.		
	5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Лабораторные работы 1. Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных и авторских желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Практические занятия 1. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для приготовления авторских желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) Контрольная работа Консультации 1.Технология приготовления холодных сладких блюд. Самостоятельная работа 1.Подготовке презентации похолодным сладким блюдам и десертам разнообразного ассортимента		6 6 2 2 0 2 2 2 2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации замороженных десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность замороженных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления замороженных десертов. 3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска замороженных десертов из натуральных фруктов и ягод. 4. Правила проведения бракеража готовых замороженных десертов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска замороженных десертов, способов подачи замороженных десертов. 5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи замороженных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка замороженных десертов, отпуск на вынос Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Лабораторные работы Практические занятия 1.Расчет количества сырья и составления технологических карт для приготовления замороженных десертов Контрольная работа Консультации Самостоятельная работа	2	6 4 0 2 2 0 0 0
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации гато и антреме.	Содержание учебного материала 1. Ассортимент гато и антреме. Технология приготовления гато и антреме. Основные критерии оценки качества готовыхгато и антреме.	2	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	
1	2			3	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка десертов для отпуска на вынос.			
	3.	Совместимость в оформлении и эстетичная подача. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)			
	Лабораторные работы				0
	Практические занятия				0
	Контрольная работа				0
	Консультации				0
	Самостоятельная работа		0		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала		2	22	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		4	
	2.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десерт			
	3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).			
	4.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.			
	5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).			
	6.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Лабораторные работы			12	
	1.	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.). Приготовление десертов с использованием принципов здорового питания.		6	
	2.	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация фламбированных фруктов		6	
	Практические занятия			2	
	1.	Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд		2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	Контрольная работа		0
	Консультации		2
	1.Технология приготовления горячих блюд сладких.		2
	Самостоятельная работа		2
	1.Подготовке презентации погорячим сладким блюдам и десертам		2
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		8
	1. 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	2	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		
	5. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные работы		0
	Практические занятия		2
	1. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для приготовления холодных		2
	Контрольная работа		0
	Консультации		0
	Самостоятельная работа		2
	1.Подготовке презентации по холодным напиткам сложного ассортимента		2
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		18
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	2	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов																																																												
1	2		3																																																												
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="573 309 629 368">3.</td> <td data-bbox="629 309 1906 368">Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</td> <td data-bbox="1906 309 2078 368"></td> <td data-bbox="2078 309 2197 368"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 368 629 496">4.</td> <td data-bbox="629 368 1906 496">Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</td> <td data-bbox="1906 368 2078 496"></td> <td data-bbox="2078 368 2197 496"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 496 629 592">5.</td> <td data-bbox="629 496 1906 592">Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</td> <td data-bbox="1906 496 2078 592"></td> <td data-bbox="2078 496 2197 592"></td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="573 592 1906 624">Лабораторные работы</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 624 629 687">1.</td> <td data-bbox="629 624 1906 687">Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</td> <td data-bbox="1906 624 2078 687"></td> <td data-bbox="2078 624 2197 687">6</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="573 687 1906 719">Практические занятия</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 719 629 751">1.</td> <td data-bbox="629 719 1906 751">Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков</td> <td data-bbox="1906 719 2078 751"></td> <td data-bbox="2078 719 2197 751">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 751 629 783">2.</td> <td data-bbox="629 751 1906 783">Зачетное занятие</td> <td data-bbox="1906 751 2078 783"></td> <td data-bbox="2078 751 2197 783">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 783 629 815"></td> <td data-bbox="629 783 1906 815"></td> <td data-bbox="1906 783 2078 815"></td> <td data-bbox="2078 783 2197 815">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 815 629 847"></td> <td data-bbox="629 815 1906 847"></td> <td data-bbox="1906 815 2078 847"></td> <td data-bbox="2078 815 2197 847">2</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="573 847 1906 879">Контрольная работа</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="573 879 1906 911">Консультации</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 911 629 943">1.</td> <td data-bbox="629 911 1906 943">Технология приготовления холодных и горячих напитков.</td> <td data-bbox="1906 911 2078 943"></td> <td data-bbox="2078 911 2197 943">0</td> </tr> <tr> <td colspan="4" data-bbox="573 943 1906 975">Самостоятельная работа</td> </tr> <tr> <td data-bbox="573 975 629 1007">1.</td> <td data-bbox="629 975 1906 1007">Подготовке презентации по горячим напиткам разнообразного ассортимента</td> <td data-bbox="1906 975 2078 1007"></td> <td data-bbox="2078 975 2197 1007">2</td> </tr> </table>	3.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.			4.	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).			5.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			Лабораторные работы				1.	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		6	Практические занятия				1.	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		6	2.	Зачетное занятие		4				2				2	Контрольная работа				Консультации				1.	Технология приготовления холодных и горячих напитков.		0	Самостоятельная работа				1.	Подготовке презентации по горячим напиткам разнообразного ассортимента		2		
3.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.																																																														
4.	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).																																																														
5.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).																																																														
Лабораторные работы																																																															
1.	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		6																																																												
Практические занятия																																																															
1.	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		6																																																												
2.	Зачетное занятие		4																																																												
			2																																																												
			2																																																												
Контрольная работа																																																															
Консультации																																																															
1.	Технология приготовления холодных и горячих напитков.		0																																																												
Самостоятельная работа																																																															
1.	Подготовке презентации по горячим напиткам разнообразного ассортимента		2																																																												
Учебная практика			144																																																												
Виды работ																																																															
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>																																																															

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>1.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.</p> <p>2. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых</p> <p>3. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>6. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>7. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>9. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ</p>	<p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>		216

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Всего			468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- мастерская Кондитерское дело
- учебная кухня ресторана

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- рабочее место преподавателя;
- ноутбук;
- проектор с экраном;
- стол производственный;
- пароконвектомат;
- моечная ванна 2-х секционная;
- индукционная плита;
- шкаф для пособий;
- библиотечный фонд;
- дидактический материал (на бумажных и электронных носителях).

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная.

Оборудование учебной кухни ресторана:

Пароконвектомат, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, планетарный миксер, блендер гомогенизатор, блендер погружной, соковыжималка, СВ-печь, льдогенератор, слайсер, мясорубка, фритюрница, вакуумный упаковщик, кофемашина, весы, стеллаж, моечная ванна.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Сеницына А. В., Соколова Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

разнообразного ассортимента: учебник 3-е издание, стереотипное. Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.: Издательский центр «Академия», 2020г- 299с..

Справочники

1. Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания[Текст]:/ В. А. Цыганенко - Киев: Арий, 2013. - 680 с.

Дополнительные источники

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. Образования/ Н.А. Афанасьева. -7-е ид., мтер.-М.: Издательский центр «Академия»,2012-400с.
2. Ботов, М.И., Елхтна В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания -5-е изд - Москва : Академия, 2012-495с.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – 8-е изд. - Москва: Академия, 2012 -313с.
4. Шильман, Л.З. Технологический процесс предприятий питания: учебное пособие 2-е изд.-М.: Академия, 2012-202с.
5. Шильман, Л.З. Технологический процесс предприятий питания: учебное пособие 2-е изд.-М.: Академия, 2012-202с.
6. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студентов.сред. проф. Образования/ Л.З. Шильман.- М.: Академия, 2012-176с. 2-е изд.-М.: Академия, 2012-202с.
7. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
8. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях.[Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с.
9. Потапова, И.И., Корнеева, Н.В. Блюла из яиц творога. Сладкие блюда и напитки: учебное пособие: Академия, 2009-63с.

Отечественные журналы:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастрономъ», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Гостиница и ресторан» и др.-ресурсы.

Интернет-ресурсы:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> – (дата обращения 30.01.2017). 3.3. Организация образовательного процесса

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Практическая подготовка по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением о практической подготовке. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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 квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, 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 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.1 - 4.5 ОК.1-11	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - 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; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (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; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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 по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. 		
	<p><i>Действия</i> - подготовка рабочего места для порционирования</p>	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	(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, десертов, напитков	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.2- 4.5 ОК.1-11	-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; - правила составления заявки на склад; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных,	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ; - ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей; - правила торговли; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - 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; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала; - 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 (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
	<p>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и 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 сладких блюд, десертов, напитков 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - доводить холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную 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; - 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; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК. 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p>	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности 	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК. 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p>	<p>Лабораторная работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

*Требования представлены в методических указаниях по практическим/ лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания, в том числе с применением дистанционного обучения.