

Министерство образования Сахалинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский  
политехнический центр № 1»



«Утверждаю»  
Директор ГБПОУ СахПЦ№1  
В.А. Равдугин  
2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента**

2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом ГБПОУ СахПЦ№1 максимальная учебная нагрузка составляет – 390 часов, учебная практика – 90 часов, производственная практика – 138 часов.

В практической работе с обучающимися, имеющими ОВЗ на уроках применяются методы: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично поисковый, коммуникативный, информационно-коммуникационный; методы контроля, самоконтроля и взаимоконтроля.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья осуществляется входной контроль, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения).

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости увеличивается время на подготовку к зачетам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 1».

Разработчик: Дедух А.Н., преподаватель ГБПОУ СахПЦ№1, Шиляева Е.Ю., мастер производственного обучения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>18</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)</b>	<b>23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

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

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

### Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p>	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.

<p>ОК.01</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций 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. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>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. Составлять план действия. Определять 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>	<p>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.</p>
<p>ОК.04</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
<p>ОК.07</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

**Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.**

	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p>	<p>Оценивать наличие, Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад.</p>
	<p>Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</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>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p>

ОК. 01	<p>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. 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.</p>	<p>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>	<p>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.</p>
ОК.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>
ОК.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

**Раздел модуля 3. Процессы приготовления и подготовки реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.**

	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</p>	<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 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 напитков.</p> <p>Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков.</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих напитков.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p>	<p>Ассортимент и цены на холодные и горячие напитки на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристика контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p>



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенно	
			всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1-4.6 ОК	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	
ПК 4.2.-4.3 ОК	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>36</b>		-		-	-	-
ПК 4.4.-4.5 ОК	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного.	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>24</b>		-		-	-	-
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	<b>228</b>						90	138	
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>162</b>	<b>72</b>	-	-	-	<b>90</b>	<b>138</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия		Объем часов	
1	2		3	
<b>7 СЕМЕСТР</b>				
<b>МДК.04.01</b> Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.			<b>162</b>	
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			<b>42</b>	
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	<b>Содержание</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>20</b>	
	1	Технологический цикл приготовления холодных десертов.	2	1
	2	Комбинирование способов приготовления холодных десертов.	2	1
	3	Подбор посуды для презентации холодных десертов.	2	1
	4	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных	2	1
	5	Технологический цикл приготовления горячих десертов.	2	1
	6	Комбинирование способов приготовления горячих десертов.	2	1
	7	Подбор посуды для презентации горячих десертов.	2	1
	8	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих	2	1
	9-10	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение ситуационных задач по подбору посуды, организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов.	2,3	2
	11	Технологический цикл приготовления холодных напитков.	2	1
	12	Комбинирование способов приготовления холодных напитков.	2	1
	13	Подбор посуды для презентации холодных напитков.	2	1
	14	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных	2	1
	15	Технологический цикл приготовления горячих напитков.	2	1
	16	Комбинирование способов приготовления горячих напитков.	2	1
	17	Подбор посуды для презентации горячих напитков.	2	1
	18	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих	2	1
	19	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	2	1

	20	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору посуды, организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков.	<b>2,3</b>	1
<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>22</b>
	21	Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов.	<b>2</b>	1
	22	Техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов.	<b>2</b>	1
	23	Техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов.	<b>2</b>	1
	24-26	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<b>2,3</b>	3
	27	Организация работ по приготовлению напитков.	<b>2</b>	1
	28	Техническое оснащение работ по приготовлению напитков.	<b>2</b>	1
	29-31	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков.	<b>2,3</b>	3
	32	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов.	<b>2</b>	1
	33	Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков.	<b>2</b>	1
	34	Организация подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	<b>2</b>	1
	35-37	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков.	<b>2,3</b>	3
	38	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных десертов.	<b>2</b>	1
	39	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих десертов.	<b>2</b>	1
40	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	<b>2</b>	1	
41	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	<b>2</b>	1	
42	<b>Контрольная работа.</b>	<b>2</b>	1	
<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.				<b>80</b>
<b>Тема 2.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>40</b>
	43	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов.	<b>2</b>	1
	44	Правила выбора продуктов подходящего типа для приготовления холодных десертов.	<b>2</b>	1
45	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного	<b>2</b>	1	

46	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2	1
47	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд.	2	1
48	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	1
49	Методы приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод.	2	1
50	Методы приготовления и отпуска компотов из свежих фруктов и ягод.	2	1
51	Методы приготовления и отпуска компотов из сухофруктов.	2	1
52	Методы приготовления и отпуска фруктов в сиропе.	2	1
53	Методы приготовления и отпуска киселей.	2	1
54	Методы приготовления и отпуска желе.	2	1
55	Методы приготовления и отпуска муссов.	2	1
56	Методы приготовления и отпуска самбуков.	2	1
57	Методы приготовления и отпуска кремов.	2	1
58-60	<b>Практическое занятие 6.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на желированные сладкие блюда.	2,3	3
61-63	<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление, оформление, отпуск желированных сладких блюд.	2,3	3
64	Методы приготовления и отпуска мороженого.	2	1
65	Правила проведения бракеража готовых холодных десертов.	2	1
66	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд.	2	1
67	Способы подачи холодных десертов.	2	1
68	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов для отпуска на вынос.	2	1
69-71	<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на авторские, брендовые холодные десерты.	2,3	3
72-74	<b>Практическое занятие 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск авторских, брендовых холодных десертов.	2,3	3
75	Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении холодных десертов.	2	1
76	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1
77-79	<b>Практическое занятие 10.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на региональных холодные десерты.	2,3	3
80-82	<b>Практическое занятие 11.</b> Приготовление, оформление, отпуск региональных холодных десертов.	2,3	3

Тема 2.2	Содержание		Уровень освоения	40
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	83	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов.	2	1
	84	Правила выбора продуктов для приготовления горячих десертов.	2	1
	85	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного	2	1
	86	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких десертов.	2	1
	87	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов.	2	1
	88-90	<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих десертов.	2,3	3
	91-93	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчет выхода горячих десертов.	2,3	3
	94	Методы приготовления горячего суфле.	2	1
	95	Методы приготовления пудингов.	2	1
	96	Методы приготовления шарлоток.	2	1
	97	Методы приготовления штруделей.	2	1
	98	Методы приготовления блинчиков.	2	1
	99	Методы приготовления яблок в тесте.	2	1
	100-102	<b>Практическое занятие 14.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на горячие десерты традиционного ассортимента.	2,3	3
	103-105	<b>Практическое занятие 15.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов традиционного ассортимента.	2,3	3
	106	Методы приготовления фламбированных фруктов.	2	1
	107	Методы приготовления блинчиков фламбе.	2	1
	108	Методы приготовления тирамису.	2	1
	109-111	<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на горячие региональные десерты.	2,3	3
	112-114	<b>Практическое занятие 17.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих региональных десертов.	2,3	3
115	Подбор сладких соусов для приготовления горячих сладких десертов.	2	1	
116	Способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	1	
117	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов.	2	1	
118	Выбор посуды для отпуска горячих десертов.	2	1	
119	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов для отпуска на вынос.	2	1	

	120	Контроль хранения и расхода продуктов.	2	1
	121	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1
	122	<b>Контрольная работа.</b>	2	1
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного.</b>				<b>40</b>
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>20</b>
	123	Классификация, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	2	1
	124-126	<b>Практическое занятие 18.</b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.	2,3	3
	127-129	<b>Практическое занятие 19.</b> Расчет выхода холодных напитков.	2,3	3
	130	Технология приготовления свежеежатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков.	2	1
	131	Технология приготовления лимонадов, смузи.	2	1
	132	Технология приготовления компотов.	2	1
	133	Технология приготовления холодного чая и кофе.	2	1
	134	Технология приготовления коктейлей, морсов.	2	1
	135	Технология приготовления кваса.	2	1
	136-138	<b>Практическое занятие 20.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на холодные напитки.	2,3	3
	139-141	<b>Практическое занятие 21.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	2,3	3
	142	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков.	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>20</b>
	143	Классификация, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков.	2	1
	144-146	<b>Практическое занятие 22.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2,3	3
	147-149	<b>Практическое занятие 23.</b> Расчет выхода горячих напитков.	2,3	3
	150	Способы варки и подачи чая.	2	1
	151	Способы варки и подачи кофе.	2	1
	152	Технология приготовления какао, горячего шоколада.	2	1
	153	Технология приготовления сбитней.	2	1
	154	Технология приготовления глинтвейнов.	2	1
	155	Технология приготовления взваров.	2	1

	156-158	<b>Практическое занятие 24.</b> Расчет используемого сырья и составление технологических карт на горячие напитки.	<b>2,3</b>	3
	159-161	<b>Практическое занятие 25.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков.	<b>2,3</b>	3
	162	<b>Контрольная работа.</b>	<b>2</b>	1
<b>Учебная практика по ПМ.04.Виды работ:</b> Вводное занятие, организация, и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Приготовление, оформление, отпуск и презентация: фруктовых, ягодных десертов Приготовление, оформление, отпуск и презентация желе, самбука Приготовление, оформление, отпуск и презентация мусса, крема, суфле Приготовление и оформление сладких блюд из шоколада Приготовление, оформление, отпуск и презентация мороженого Приготовление, оформление, отпуск и презентация: пудинги Приготовление, оформление, отпуск и презентация: яблоки в тесте жаренные, шарлотка с яблоками. Приготовление, оформление, отпуск и презентация: гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные Приготовление, оформление, отпуск и презентация: корзиночки с яблоками, корзиночки с ягодами Приготовление, оформление, отпуск компотов Приготовление, оформление, отпуск киселей Приготовление, оформление, отпуск холодного чая, кофе-глясе Приготовление, оформление, отпуск коктейлей Приготовление, оформление, отпуск чая, кофе, какао, шоколада				<b>90</b>

<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ.04. Виды работ:</b>  Вводное занятие. Охрана труда, пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.  Приготовление блюд из свежих фруктов.  Приготовление блюд из консервированных фруктов  Приготовление блюд из свежих ягод  Приготовление блюд из консервированных ягод  Приготовление желе из свежих фруктов и ягод  Приготовление желе из консервированных фруктов и ягод  Приготовление многослойного желе  Приготовление железированных блюд.  Приготовление ягодного мусса  Приготовление кремов  Приготовление суфле  Приготовление пудинга  Приготовление горячих сладких блюд: яблоки печеные, яблоки по-киевски  Приготовление горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами.  Приготовление горячих сладких блюд: яблоки в тесте жареные  Приготовление горячих сладких блюд: шарлотка с яблоками  Приготовление и подготовка к реализации мороженого  Приготовление холодных напитков: чай, кофе-глясе  Приготовление холодных напитков: компотов  Приготовление холодных напитков: киселей  Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>138</b></p>
<p><b>ВСЕГО</b></p>	<p><b>390</b></p>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

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

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

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

**Оборудование Учебного кулинарного цеха технологическим оборудованием:** Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

весоизмерительное оборудование:

весы настольные; электронные;

холодильное оборудование:

шкаф холодильный; шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

механическое оборудование:

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

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

овощерезка; планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная;

конвекционная печь; вок сковорода;

гриль электрический; гриль – саламандра; фритюрница; микроволновая печь;

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

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование:

стол производственный с моечной

ванной; стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения транспортировки; термобоксы;

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

термометр со шупом;

мерный стакан;

венчик;

миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа;

лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные;

набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей;

корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники

суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,

перчатки силиконовые

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

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

- рабочие столы;
- стол с мраморным покрытием;
- весы настольные;
- цветные разделочные доски;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- ножи экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- сито конусообразное;
- выемки;
- формы;
- паллеты;
- скребки;
- трафареты
- кисти
- кондитерские мешки
- насадки;
- подставки для тортов;
- набор для работы с марципаном;
- формы, трафареты для шоколада и конфет;
- шаблоны для бисквита;
- полусферы;
- эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
- аэрограф с компрессором;
- термометры.

В Учебномкулинарном цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включаетвсебя обязательную производственнуюпрактику,которая проводится на базе организацийпитания.

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

**Информационное обеспечениеобучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники (печатные):

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400 с.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 160 с.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГТТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)
6. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
7. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
8. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
9. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

### 3.2. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 04. Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

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

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04. Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне

ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

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

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

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

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

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

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

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

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
ПК. 4.1.-4.5	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p><b>Умения:</b></p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.</b>			
ПК. 4.2 ПК. 4.3	<p><b>Знания:</b></p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Правила составления заявки на склад</p> <p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>



**Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.**

<p>ПК. 4.4-4.5</p>	<p><b>Знания:</b>          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;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в холодных и горячих напитках; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p> <p><b>Умения:</b>          разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков          в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности.</p> <p><b>Действия:</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков.          Хранение, отпуск холодных и горячих напитков.          Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          -письменного/устного опроса;          -тестирования;          -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме экзамена по МДК в виде:          -письменных/ устных ответов,          -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b>          - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------