

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

ИО директора ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Н. Е. Савицкий

21 июня 2017 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| | |
|------------------------|--------------------------|
| <i>профессия СПО</i> | 43.01.09 Повар, кондитер |
| <i>профиль</i> | Социально-экономический |
| <i>цикл дисциплины</i> | Профессиональный |

р.п. Юрты, 2017

Рассмотрена и
одобрена МС
Протокол № 8
от «21» июня 2017 г.
Председатель МС

Согласовано:
индивидуальный
предприниматель
ИП «Савицкая В.А.»

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР

 /О. В. Савицкая  В. А. Савицкая  /Н. Е. Савицкий

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

Автор-составитель: Баженова Лидия Леонидовна, мастер п/о ГБПОУ ПУ №
58 р.п. Юрты

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Савицкий Н. Е. зам. директора по УПР «ГБПОУ ПУ
№ 58 р.п. Юрты»



(подпись)

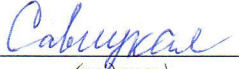
Содержательная экспертиза: Савицкая О. В., председатель МС «ГБПОУ ПУ
№ 58 р.п. Юрты»



(подпись)

Внешняя экспертиза

Рецензент: Савицкая В. А. индивидуальный предприниматель ИП «Савицкая
В.А.»



(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 12 |
| СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 13 |
| УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 23 |
| КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 28 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен **знать**:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

1.3 Использование часов вариативной части ОПОП

| №п/п | Дополнительные профессиональные компетенции | Дополнительные знания, умения, практический опыт | №, наименование темы | Кол-во часов | Обоснование включения в рабочую программу |
|------|---|---|---|--------------|--|
| | ПК 4.1-4.5 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований | Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 16 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | | |
|------------|--|--|----|--|--|
| | | к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями. | | | |
| ПК 4.1-4.5 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями. | Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | 30 | Недостаточное количество часов для изучения темы | |

| | | | | | |
|---|------------|--|---|----|--|
| | | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями. | Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 26 | Недостаточное количество часов для изучения темы |
| 1 | ПК 4.1-4.3 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и | Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, | 24 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | | |
|--|-------------|---|--|----|--|
| | | <p>правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями. | десертов | | |
| | ПК 4.1, 4.4 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; | Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 18 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | | |
|--|-------------|---|---|----|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями. | | | |
| | ПК 4.1, 4.5 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 16 | Недостаточное количество часов для изучения темы |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями. | | | |
|--|--|---|--|--|--|

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 472 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 440 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 146 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

учебной практики – 126 часов;

производственной практики -168 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| 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 |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1 Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|---|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|-------------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | всего, часов | в т.ч., курсовая работа (проект), часов | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 4.1.-4.5. ОК 01-07, 09, 10 | МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 58 | 46 | 14 | - | 12 | - | - | - |
| ПК 4.1.-4.5. ОК 01-07, 09, 10. | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 120 | 100 | 16 | - | 20 | - | 126 | 168 |
| | <i>Производственная практика, часов</i> | 178 | | | | | | | 168 |
| | Всего: | 472 | 146 | 30 | | 32 | | 126 | 168 |

3.2 Содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| Наименование разделов и тем | Номер занятия | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. | Объем часов | | | | Уровень освоения | Компетенции |
|--|---|--|-----------------|----|-----|-----|----------------------------|----------------------------|
| | | | С/Р | ТО | П/З | Л/З | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | 58 часов | | | | | |
| Раздел модуля 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 46 часов | | | | | |
| Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | 1-2 | Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 3-4 | Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 5-6 | Характеристика, последовательность этапов | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 7-8 | Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 9-10 | Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 11-12 | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 13-14 | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов, напитков | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Самостоятельная работа: | | | | | | | |
| | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, | 15-16 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 17-18 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 19-20 | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 21-22 | Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 23-24 | Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |

| | | | | | | | | | |
|----------|---|---|---|---|---|---|----------------------------|----------------------------|--|
| напитков | 25-26 | Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 27-28 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 29-30 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 31-32 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 33-34 | Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. | - | - | 2 | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 35-38 | Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | - | - | 4 | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 39-42 | Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | - | - | 4 | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 43-46 | Практическое занятие 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | - | - | 4 | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | Самостоятельная работа: | | | | | | | | |
| | | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | 2 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления холодных. Горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 2 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | | |
| | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | 2 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, | | |

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|----------------------------|----------------------------|--|
| | | | | | | | | ОК 09, ОК 10 | |
| | Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление холодных сладких блюд», «Приготовление горячих сладких блюд».. | 2 | - | - | - | 2 | | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | | | | | 120 часов | | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов | | | | | | | 60 часов | | |
| Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 47-50 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 51-52 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд | | 2 | | | | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 53-54 | 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). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 55-56 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 57-58 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 59-60 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов, фруктов в сиропе. | - | 2 | - | | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 61-62 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 63-64 | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 65-66 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 67-68 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 69-70 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| 71-72 | 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 | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | | |

| | | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|---|----------------------------|
| | | пищевых продуктов (ХАССП). | | | | | | |
| | 73-74 | Лабораторная работа 1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | - | - | - | 2 | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 75-76 | Лабораторная работа 2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | - | - | - | 2 | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Самостоятельная работа: | | | | | | | |
| | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. | | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | 77-78 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 79-80 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 81-82 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 83-84 | Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 85-86 | Комбинирование различных способов 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.). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 87-88 | Комбинирование и современные методы приготовления горячих сладких блюд. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 89-90 | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |

| | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|---|---|---|---|---|----------------------------|
| | | тирамису и т.д.). | | | | | | |
| | 91-92 | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска десертов (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 93-94 | Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 95-96 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 97-98 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 99-100 | 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). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 101-102 | Практическое занятие 5 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | - | - | 2 | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 103-104 | Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | - | - | - | 2 | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 105-106 | Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | - | - | - | 2 | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Самостоятельная работа: | | | | | | | |
| | | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | 2 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | | Подготовка компьютерных презентаций по темам: «Приготовление, оформление и отпуск холодных десертов» | 2 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| Раздел модуля 3 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента 40 часов | | | | | | | | |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации | 107-108 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | 109-110 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------|----------------------------|
| холодных напитков сложного ассортимента | 111-112 | Актуальные направления в приготовлении холодных напитков | | 2 | | | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 113-114 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 115-116 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 117-118 | Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 119-120 | Варианты подачи холодных напитков | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 121-122 | 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). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 123-124 | 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) | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 125-126 | Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | - | - | - | 2 | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | Самостоятельная работа: | | | | | | | | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | 1 | - | - | - | 2 | | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | | 1 | - | - | - | 2 | | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | 2 | - | - | - | 2 | | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | 127-128 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 129-130 | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 131-132 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |
| | 133-134 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 | |

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|----------------------------|
| 135-136 | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 137-138 | Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 139-140 | Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 141-142 | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | - | 2 | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 143-144 | Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | - | - | 2 | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| 145-146 | Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | - | - | - | 2 | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| Самостоятельная работа: | | | | | | | |
| | Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. | 1 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| | Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | 2 | - | - | - | 2 | ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10 |
| Учебная практика 126 | | | | | | | |
| 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| <p>способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. 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>8. 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> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. 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>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. 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>20. 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>21. 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</p> | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|---|-----------|------------|-----------|-----------|--|--|
| кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | | | | |
| Производственная практика 168 | | | | | | |
| <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.</p> <p>4. 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>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6. 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.</p> <p>7. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. 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>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>12. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | | | | | | |
| | 32 | 116 | 18 | 12 | | |
| Всего | | 472 | | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

| | Вид практики | часы | недели |
|---|--------------------------------|------|--------|
| 1 | Учебная практика (УП) | 126 | 4 |
| 2 | Производственная практика (ПП) | 168 | 5 |

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по 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.

4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Л. Е. Голунова Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2011.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для начального проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2010г.
14. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2017г.

4.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

12. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебное пособие для начального проф. образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2013г.

13. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

4.2.3 Дополнительные источники:

1 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

2. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико-ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается 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, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, 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 *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
|--|--|--|

| | | |
|---|--|--|
| <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; <p>соответствие массы горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента | |
|---|--|--|

| | | |
|---|---|--|
| | <p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос | |
| <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента , соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков разнообразного ассортимента для отпуска на вынос | |
| <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; <p>соответствие массы горячих напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие внешнего вида готовых горячих напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов); - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков разнообразного ассортимента, напитков для отпуска на вынос | |
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |

| | | |
|--|--|--|
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии; - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей; - презентация структуры профессиональной деятельности по профессии | |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности; - адекватное использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - применение средств информации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; - адекватность применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач; - использование современного программного обеспечения | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> - применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - адекватное ведение общения на профессиональные темы; - понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимание текстов на базовые профессиональные темы; - эффективность участия в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строения простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, кратко обосновывать и объяснять свои действия, писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> | <ul style="list-style-type: none"> - адекватность определения инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес плана; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела; - выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; - презентация идей открытия собственного дела в профессиональной деятельности. | |
|---|--|--|

