

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНА

на заседании МК
технолога – экономического цикла
руководитель МК



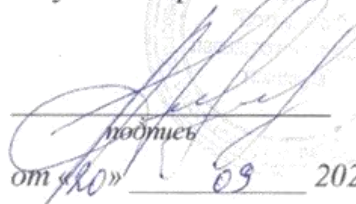
Лавренова Т.А.

подпись

Протокол №
от «29» 09 2021 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по учебно-производственной работе



от «10» 09 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления
и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

**образовательной программы СПО по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения – очная
Профиль – естественнонаучный**

Ветлужский район
2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация – разработчик:

ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум»

Разработчик:

Каськова Валентина Сергеевна – преподаватель профессиональных модулей.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>

	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
Добровольное стремление обучающихся с целью участия в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	ЛР 13
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</p>	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к малой Родине, героям труда Нижегородской области	ЛР 14

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов по ПМ.04 – 386 часов

Из них

на освоение МДК 04.01– 122 ч.(в т.ч 36 лпр, промежуточная аттестация – 6 ч.)
самостоятельная работа – 12ч

на освоение МДК 04.02 – 150 ч.(в т.ч 72 лпр)
самостоятельная работа – 16 часов.

Промежуточная аттестация – 6 часов.

на практики:

учебную - 36 часов

производственную - 72 часа

экзамен квалификационный – 6 часов

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля ПМ.04

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час							Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики	9	10			
			Обучение по МДК, в час.			Учебная						Производственная
			всего, часов	в т.ч.								
		лабораторные работы и практические занятия, часов		курсовая проект (работа)*, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	МДК 04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	122	110	36	-	-	-	12	-			
ПК 4.1.-4.6 ОК 1-7,9-11	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	150	128	72	-	-	-	16	6			
ПК 4.1-4.6	Учебная и производственная практика	108				36	72					
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	Экзамен квалификационный	6							6			
	Всего:	386	238	108	-	36	72	28	12			

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
МДК 04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		110
МДК. 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		110 (в т.ч 68-теория, 36-ЛПЗ, 6- промеж. аттест.)
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент холодных десертов.</p> <p>Классификация, ассортимент горячих десертов.</p> <p>Начинки, соусы и глазури. Оформление и декорирование десертов.</p> <p>Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов.</p> <p>Классификация, ассортимент напитков.</p> <p>Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>Требования к качеству напитков.</p> <p>Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента сладких блюд.</p> <p>Десерты и напитки народов мира. Национальные десерты.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептов десертов, напитков с учетом правил сочетаемости,</p>	<p>36</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>

	взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	20
	<p>Практическое занятие №1 Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Практическая работа №2 Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Практическая работа №3 Разработка калькуляционных карт, технологических и технико-технологических карт на холодные и горячие десерты</p> <p>Практическая работа №4 Расчет сырья, определение количества порций напитков, с учетом потерь, вида, кондиции, взаимозаменяемости.</p> <p>Практическая работа №5 Оформление нормативно-технической документации. Составление плана-меню, оформление заявки на получение сырья со склада.</p> <p>Практическая работа №6 Расчет энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков.</p> <p>Практическая работа №7 Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов.</p> <p>Практическая работа №8 Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов.</p>	16
	Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка сырья, используемого для приготовления сложных сладких десертов.	4
Тема 1.2	Содержание	12
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	4
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ.	6
	<p>Практическая работа №9 Решение ситуационных задач «Дефекты холодных и горячих десертов и напитков, причины и способы их устранения»</p> <p>Практическая работа №10 Разработка технологических карт на фирменные блюда. Составление технологических схем приготовления.</p> <p>Практическая работа №11 Диетическое питание. Расчет энергетической и пищевой ценности десертов и напитков диетического питания.</p>	6
Тема 1.3	Содержание	20

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4
	Виды, назначение посуды, правила подбора. Сервировка.	4
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16
	Практическая работа №12 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Практическая работа №13 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
Практическая работа №14 Расчет сырья, определение количества порций десертов и напитков, с учетом потерь, вида, кондиции, взаимозаменяемости.	2	
Лабораторная работа №2 Технология приготовления многослойного желе. Оформление, подача и органолептическая оценка готовых сладких блюд.	4	
Экзамен по МДК 04.01		6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		12
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>																								
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		128 (в т.ч 56-теория, 72-ЛПЗ)																						
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="510 440 1944 480">Содержание</th> <th data-bbox="1944 440 2101 480">18</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="510 480 1944 627">Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</td> <td data-bbox="1944 480 2101 627">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 627 1944 667">Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления правила подачи.</td> <td data-bbox="1944 627 2101 667">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 667 1944 778">Технология приготовления и отпуск желированных блюд, варианты оформления, правила сервировки. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</td> <td data-bbox="1944 667 2101 778">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 778 1944 818">Технология приготовления сложных холодных десертов</td> <td data-bbox="1944 778 2101 818">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 818 1944 970">Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</td> <td data-bbox="1944 818 2101 970">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 970 1944 1042">Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</td> <td data-bbox="1944 970 2101 1042">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="510 1042 1944 1082"> Тематика практических занятий и лабораторных работ </td> <td data-bbox="1944 1042 2101 1082"> 18 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 1082 1944 1153"> Лабораторная работа №1Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (муссов, бланманже, кремов) </td> <td data-bbox="1944 1082 2101 1153">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 1153 1944 1233"> Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка,). </td> <td data-bbox="1944 1153 2101 1233">6</td> </tr> <tr> <td data-bbox="510 1233 1944 1345"> Лабораторная работа №3Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами, паннакоты). </td> <td data-bbox="1944 1233 2101 1345">6</td> </tr> </tbody> </table>	Содержание	18	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления правила подачи.	2	Технология приготовления и отпуск желированных блюд, варианты оформления, правила сервировки. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	4	Технология приготовления сложных холодных десертов	4	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	Тематика практических занятий и лабораторных работ		18	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (муссов, бланманже, кремов)	6	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка,).	6	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами, паннакоты).	6
Содержание	18																							
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4																							
Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления правила подачи.	2																							
Технология приготовления и отпуск желированных блюд, варианты оформления, правила сервировки. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	4																							
Технология приготовления сложных холодных десертов	4																							
Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2																							
Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2																							
Тематика практических занятий и лабораторных работ		18																						
Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (муссов, бланманже, кремов)	6																							
Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка,).	6																							
Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (рулета фило с фруктами, паннакоты).	6																							

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	26
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Технология приготовления горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога)	2
	Технология приготовления горячих десертов сложного приготовления (пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	2
	Технология приготовления сложных горячих десертов с использованием различных видов теста (песочное, слоеное, бисквитное, заварное)	4
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	4
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	4
	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции.	2

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	46
	Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни)	6
	Лабораторная работа №5 Приготовление яблок жареных в тесте, шарлотки с яблоками.	6
	Лабораторная работа №6 Приготовление блинчиков с джемом.	4
	Лабораторная работа №7 Приготовление воздушного пирога.	4
	Лабораторная работа №8 Приготовление кексов.	4
	Лабораторная работа №9 Приготовление сложных десертов из бисквитного теста. Органолептическая оценка.	6
	Лабораторная работа №10 Приготовление сложных десертов из песочного теста. Органолептическая оценка.	6
	Лабораторная работа №11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4
	Лабораторная работа №12 Приготовление сложных горячих национальных десертов, оформление, отпуск, органолептическая оценка.	6
	Содержание	12
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	4
	Технология приготовления сложных горячих и холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, коктейли, морсы, квас, чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4

	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Органолептические способы определения степени готовности и качества напитков и соответствие их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству напитков, варианты оформления, правила сервировки. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8
	Лабораторная работа № 13 Приготовление сложных холодных напитков.	4
	Лабораторная работа № 14 Приготовление сложных горячих напитков.	4
	Экзамен по МДК 04.02.	6
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Подготовка устных докладов по темам раздела. 6. Написание рефератов на тему «Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления десертов», «Роль десертов в питании», «Диетическое питание. Низкокалорийные десерты», «Прохладительные напитки». 	16	
<p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления сложных холодных сладких блюд. 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. Технология приготовления сложных холодных сладких блюд. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 	36	

<ol style="list-style-type: none"> 3. Технология приготовления сложных горячих сладких блюд. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Технология приготовления сложных горячих сладких блюд. Расчет стоимости горячих десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. Оценка качества напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 6. Дифференцированный зачет 	
<p>Производственная практика по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, 	72

<p>точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>10. Дифференцированный зачет</p>	
<p>Экзамен квалификационный по ПМ.04.</p>	<p>6</p>
<p>Всего</p>	<p>386</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля ПМ.04 должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Стол ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

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; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), ноутбук, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы; основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, тестомесильная машина (настольная), миксер, мясорубка, газовая горелка (для карамелизации), термометр инфракрасный, термометр со щупом, овоскоп, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с деревянным покрытием, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

Основная литература

- 1) Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.
- 2) Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.
- 3) Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва .: КНОРУС, 2020.- 216 с.

Дополнительная литература

И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014, 2017.

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», 2016.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2013 г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2017.

Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. М.: Академия, 2012 г.

Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. М.: Академия, 2013. Ч.4-я. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки.

Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. М.: Академия, 2013.

Дополнительные источники

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Электронные издания:

Электронно-библиотечная система https://www.book.ru https://www.lanbook.ru
--

Журналы

Кондитерское и хлебопекарное производство

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических, лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК 04.01; - практических заданий на экзамене по МДК 04.02 - диф.зачеты по учебной и производственной практикам</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам 	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества 	
--	---	--

	<p>готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: 	<p>Итоговый контроль: - выполнение заданий</p>

<p>холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p>квалификационного экзамена по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных 	<p>Текущий контроль:</p>

<p>решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – 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>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</p>
<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>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК 04.01; - практических заданий на экзамене по МДК 04.02 - диф.зачеты по учебной и производственной практикам
<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 	<p>Итоговый контроль: - выполнение заданий квалификационного экзамена по модулю ПМ.04</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,</p>

клиентами		напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные 	

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

