***Рабочая программа профессионального модуля***

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

2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** и предназначена для реализации в группах обучающихся профессии СПО (ППКРС) **43.01.09 Повар, кондитер.**

**Организация-разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *Тихонова М.Г. мастер п/о ГАПОУ БТОТиС*

Рабочая программа одобрена ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС, протокол №1 от 31 августа2017г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **4** |
| 1. **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **8** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **18** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **22** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

1.1.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.1.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| Умения | 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 |
| Знания | 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 |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 405ч.

Из них на освоение МДК – 153 ч.

 на практики учебную 72 и производственную – 180 ч.

Вариативная часть программы 57 часов (МДК 04.01 - 7ч., МДК 04.02 - 50ч.) используется для формирования дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, возможностями продолжения образования и требованиями, предъявляемыми к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia (WSR) и WorldSkillsInternational (WSI) по компетенциям профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и распределена следующим образом (*утверждено решением Педсовета ГАПОУ БТОТиС, протокол №4 от 13.01.2017г.* .и заседанием круглого стола с участием работодателей и с учетом их мнения):

 ***Тема 1.1.****С.Р.№1Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.-3часа*

 ***Тема 1.2.****С.Р.№2:Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела*.*-*

*4 часа*

***Тема 2.1.***

*1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.-2 часа*

*2.*О*Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.-2 часа*

*3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, (карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов).-3 часа*

*4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание,*

*извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов-3 часа*

*5.С.Р.№1: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов-6 часов*

***Тема 2.2.***

***1.*** *Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.-2 часа*

2. *Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.-2 часа*

*3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).-2 часа*

4.*Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд для фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).-2 часа*

*5. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (каша гурьевская, груши, яблоки, бананы запеченные в слоеном тесте). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.-2 часа*

*6.С.Р.№2:Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.-6 часов*

***Тема 3.1.***

***1.*** *Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента*.-3 часа

2. *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (молочные коктейли, безалкогольные смешанные напитки, айс-крим). Вегетарианские, диетические напитки. (морковный, тыквенный, напитки, овощные и фруктовые смузи).-2 часа*

*3.С.Р.№3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.-6 часов*

 ***Тема 3.2.***

***1.*** *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар, пунши, гроги).- 2 часа*

*2.С.Р.№4: Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 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.-5 часов*

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы, час |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | Самостоятельная работа[[1]](#footnote-2) |
| Обучение по МДК, час. | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | учебная | производственнаячасов |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **39** | **39** | 8 |  | - | 7 |
| ПК 4.2.-4.3ОК1-7, 9,10 |  **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **71** | **71** | 14 |  |  | 12 |
| ПК 4.4.-4.5ОК1-7, 9,10 |  **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **43** | **43** | 6 |  |  | 11 |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | **252** | - | 72 | 180 |  |
| ***Демонстрационный экзамен*** |  |  |  |  |  |
|  | **Всего:** | **405** | **153** | 28 | **72** | **180** | 30 |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** | ***Уровень усвоения*** | ***Коды профессиональных компетенций*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |
| МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 39ч. |
| **Тема 1.1.**Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | ***Содержание***  | ***11*** |  |  |
| 1 | Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. | ***3*** | ***2*** | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| 2 | Характеристика, последовательность этапов | ***1*** | ***2*** |
| 3 | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. | ***4*** | ***2*** |
| 4 | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | ***3*** | ***2*** |
| ***Самостоятельная работа:*** | ***3*** |  |  |
| 1 |  *С.Р.№1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.* | ***3*** |  |  |
| **Тема 1.2.**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | ***Содержание***  | ***12*** |  |  |
| 1 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологическогооборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  | **4** | **2** | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| 2 | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **2** | **2** |
| 3 | Контрольная работа №1 | **1** | **2** |
| 4 | Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сраздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.  | **4** | **2** |
| 5 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации  | **2** | **2** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ***  | ***8*** |  |  |
| ***Практическое занятие 1-2.*** | **4** |  |  |
| 1 | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. | **2** |  | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| 2 |  Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **2** |
| ***Практическое занятие 3-4.*** | ***4*** |  |  |
| 1 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладкихблюд, напитков разнообразного ассортимента. | **2** |  | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| 2 | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологическогооборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков  | **2** | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| ***Самостоятельная учебная работа№2:****Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.* *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.* *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела*. | ***4*** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов**  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента *71*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | ***Содержание***  | ***36*** |  |  |
| **1** | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | ***1*** | ***2*** | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| 2 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. | ***1*** | ***2*** |
| 3 | *Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* | ***2*** | ***2*** |
| **4** | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).  | ***3*** | ***2*** |
| 5 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | ***1*** | ***2*** |
| 6 | *Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.* | ***2*** | ***2*** |
| **7** | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. | ***4*** | ***2*** |
| **8** | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.  | ***1*** | ***2*** |
| 9 | Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | ***1*** | ***2*** |
| 10 | *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, (карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов).* | ***3*** | ***2*** |
| 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).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).11 | ***1*** | ***2*** |
| 12 | Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | ***1*** | ***2*** |
| 13 | *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).* *Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов* | ***3*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***6*** |  |  |
| **1** | ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | ***4*** |  | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| **2** | ***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*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№1:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.* | ***6*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов* | ***Содержание*** | ***35*** |  |  |
| ***1*** | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | ***1*** | ***2*** | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| 2 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | ***1*** | ***2*** |
| 3 | *Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.* | ***2*** | ***2*** |
| ***4*** | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | ***4*** | ***2*** |
| ***5*** | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | ***4*** | ***2*** |
| 6 | *Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.* | ***2*** | ***2*** |
| *7* | *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).* | ***2*** | ***2*** |
| *8* | *Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд для фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).* | ***2*** | ***2*** |
| *9* | *Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (каша гурьевская, груши, яблоки, бананы запеченные в слоеном тесте). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.* | ***2*** | ***2*** |
| *10* | Контрольная работа №1 | **1** | **2** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |  |  |
| ***1*** | ***Практическое занятие 5.*** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | ***2*** |  | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| ***2*** | ***Лабораторная работа 3..*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладкихблинчиков,яблок в тесте и т.д.)  | ***4*** |
| ***3*** | ***Лабораторная работа 4..*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | ***2*** |
| ***Самостоятельная учебная работа№2:*** *Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.* | ***6*** |
|  **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента**  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента *22*** |
| ***Тема 3.1****Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента* | ***Содержание***  |  |  |  |
| ***1*** | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | ***1*** | ***2*** | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| ***2*** | Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | ***1*** | ***2*** |
| ***3*** | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.  | ***1*** | ***2*** |
| 4 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | ***1*** | ***2*** |
| 5 | *Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента*. | ***3*** | ***2*** |
| ***6*** | 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*** |
| 5 |  Варианты подачи холодных напитков | ***1*** | ***2*** |
| 6 | *Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (молочные коктейли, безалкогольные смешанные напитки, айс-крим). Вегетарианские, диетические напитки. (морковный, тыквенный, напитки, овощные и фруктовые смузи).* | ***2*** | ***2*** |
| ***7*** | 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). | ***1*** | ***2*** |
| 8 | 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). | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***2*** |  |  |
| ***1*** | ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | ***2*** |  | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| ***Самостоятельная учебная работа№3:****Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.* | ***6*** |
| ***Тема 3.2****Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | ***Содержание***  | ***21*** |  |  |
| ***1*** | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | ***1*** | ***2*** |  |
| 2 | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. | ***1*** | ***2*** |
| ***3*** |  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. . | ***1*** | ***2*** |
| 4 |  Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | ***1*** | ***2*** |
| ***5*** | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  | ***1*** | ***2*** |
| 6 |  Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая | ***1*** | ***2*** |
| 7 | *Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар, пунши, гроги).* | ***2*** | ***2*** |
| ***8*** | 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*** |
| 9 | .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). | ***1*** | ***2*** |
| 1 | Контрольная работа №2 | ***1*** | ***2*** |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |  |  |
| 1 | ***Практическое занятие 6.*** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков  | ***2*** |  | *ПК 4.1.-4.5.**ОК 1-7,9* |
| ***2*** | ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячихнапитков разнообразного ассортимента | ***2*** |
|  ***Самостоятельная учебная работа№4:****. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 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.* | ***5*** |
| **Учебная практика по ПМ.04 72****Виды работ:**  |
| 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.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | *12* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 2 | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктомВзвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. | *12* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 3 | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.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. | *18* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 4 | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.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.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | *12* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 5 | Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | *12* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 6 | 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).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.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | *6* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| ***Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04-180******Виды работ:*** |
| 1 | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | *6* |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 2 | Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 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. | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 4 | Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд.десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 5 | Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | *18* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 6 | Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 7 | Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 8 | *Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам;*  | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 9 | *Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине и коньяк, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов до светло-золотистого цвета;* | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 10 | *Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами.взбивание яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане, взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без, взбивание смесей при одновременном нагревании на водяной бане, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, взбивание смесей с периодическим замораживанием, охлаждение и замораживание смесей;* | *18* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 11 | *Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей* | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 12 | *Приготовлении холодных десертов теста «фило», порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты;*  | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 13 | *Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.**Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.**Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным горячим десертам;*  | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 14 | *Смешивание горячих фруктовых и овощных поре и яично-молочных смесей (с наполнителями и без) с взбитыми белками,апекание взбивание фруктовых, шоколадных, белковых, овощных смесей в формах на водяной бане;* | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
|  | *Варка в воде, молоке, сливках, сахарном сиропе, вине фрукты, ягоды, мучные изделия, взбитые массы, взбивание и перемешивание с другими ингредиентами сырную и творожную массу;*  |  | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 15 | *Глазирование готовых горячих изделий и украшений для них, фламбирование готовых горячих десертов* | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 16 | *Порционирование и оформление на тарелке сложных горячих десертов для подачи,соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов, подготовка готовой продукции сложных горячих десертов к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции.* | *12* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 17 | 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.). | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| 18 | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | *6* | *ПК 4.1.-4.5.* |
| Демонстрационный экзамен |  | *ПК 4.1.-4.5.* |

***3.*УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля 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).

Лаборатории: **Учебная кухня ресторана,** Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

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

* + 1. **Печатные издания:**
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. 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.
6. 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.
7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. 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.
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
16. 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. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
21. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
24. 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. – 432 с.
	* 1. **Электронные издания:**
25. 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].
26. 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].
27. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
28. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
29. 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
30. 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:
31. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

***Дополнительные источники:***

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

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

***4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля*** Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **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 | 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:-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 | ***Текущий контроль:****- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:**- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;**.* |
| **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 | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, 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;-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 |
| **ОК 01**Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | -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;-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 | ***Текущий контроль:****- экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:**- практических/ лабораторных занятий;**- заданий по учебной и производственной практикам;**- заданий по самостоятельной работе****Промежуточная аттестация****:**экспертное наблюдение и оценка выполнения:**- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;**- выполнения заданий экзамена по модулю;* |
| ***ОК. 02***Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -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 контекстепрофессиональной деятельности; |
| **ОК.03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | -актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | -эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач;-оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -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 общечеловеческих ценностей | -понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | -точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| ***ОК. 09***Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | -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 |

1. . [↑](#footnote-ref-2)