

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**

2022 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПСОП
Протокол № 9 от 17.05.2022
Председатель МО
Л.И. Григорьеваа

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)

Профессионального стандарта «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)

3. Примерной программы 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», утвержденной протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм от 28.06.2021 № 01 (Зарегистрирован в государственном реестре примерных основных образовательных программ Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик (и): Лескович Н М. преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рецензент: (от работодателя)
(место работы)

(занимаемая должность)

(подпись)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№26
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	№31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
У. 1		- 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;
У. 2		- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У. 3		- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У. 4		- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У. 5		- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У. 6		-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У. 7		-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать		
3. 1		-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
3. 2		-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. 3		-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
3. 4		-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков

	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
3. 5	-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
3. 6	-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
3. 7	-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
Практический опыт (если имеется)	
П.1	-разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
П.2	-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
П.3	-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;
П.4	-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;
П.5	-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
П.6	-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
Формируемые компетенции	
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 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки 300 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 32 часов

Всего занятий 268 часов:

Теоретического обучения 38 часов;

Лабораторные занятия 70 часов;

Практические занятия 10 часов;

Консультации 6 часов;

Практика 144 часов;

учебная практика 36 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация :экзамен квалификационный 12

Консультации 16 часов;

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	При освоении 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.4.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с	Отработка умений и приобретение практического опыта при адаптации, разработки рецептур холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хранения п/ф и готовых изделий	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд , десертов, напитков сложного ассортимента	10 т.о.+10 (ЛПЗ)	Рекомендовано работодателями

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<p>Тема 1.2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.3 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>		
2	При освоении ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	<p>1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд</p> <p>2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении,</p>	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	6т.о.+24 (ЛПР) +6СРС+2К	<p>Рекомендовано работодателями</p> <p>Современные направления в кулинарии.</p>

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформлении и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента продуктов с учетом регионального сырья.			
3	При освоении ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2.Отработка	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента	2т.о.+8(ЛПР) +4СРС	Рекомендовано работодателями Современные направления в кулинарии.
4	При освоении 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	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	2т.о.+8(ЛПР)	Рекомендовано работодателями
5	При освоении 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	1.Для углубленного и расширенного изучения данного ассортимента блюд 2.Отработка умений и приобретение практического опыта при приготовлении, оформлении и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	4т.о.+2К	Рекомендовано работодателями
Итого:				94	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса						Практика	
			учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	в т.ч., консультации часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1.	Раздел 1. . Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	42	34	20			8			
ПК 4.2.- 4.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента	96	76	48		4	22			
ПК 4.4.- 4.5	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных напитков сложного ассортимента	18	14	12		2	2			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								36	108
	Всего:	268	124	80	-	6	32	-	36	108

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	3курс		Всего часов
	5семестр	6семестр	
Объем образовательной нагрузки			300
учебная нагрузка обучающегося		268	268
во взаимодействии с преподавателем		268	268
в том числе:			
теоретического обучения		38	44
лабораторные занятия		70	44
практические занятия		10	26
контрольные работы		-	-
консультации		-	6
курсовая работа		-	-
учебная практика		36	36
производственная практика		108	108
Самостоятельная работа обучающегося		32	32
Промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного			

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактической единицы	Формируемые компетенции	Уровень освоения	Текущий контроль
1		2	3	4			5	
Раздел модуля 1.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента							
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента								
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	1,2	Содержание учебного материала Классификация, ассортимент кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2,	2	
	3,4 5,6	Практическая работа №1 <i>«Работа со Сборником рецептов, таблицей взаимозаменяемости сырья по их адаптации. Расчет отходов и потерь, массы продуктов при подготовке сырья и приготовлении различных сладких блюд</i>	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2	1	2	
	7,8	Самостоятельная работа обучающегося №1: Поисковая работа по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов» - сбор	Тип занятия: обобщение и закрепление	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9		

		информации для выполнения творческой работы.	материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа					
Тема 1.2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сложного ассортимента	9,10	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, Ассортимента потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	<i>Урок применения знаний, умений</i> <i>Методы урока:</i> <i>самостоятельная работа</i> <i>Форма урока:</i> <i>индивидуальная</i>	2	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	2	
	11,12 13,14	Практическое занятие №2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-1 3-3, 3-4,3-6,3-7 П-1,П-2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4 ПК.4-6	2	
Тема 1.3 Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Содержание учебного материала						
	15,16	<i>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</i> <i>Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизирование фруктов. Проваривание, желирование.</i>	<i>Тип занятия:</i> <i>усвоения новых знаний.</i> <i>Методы занятия:</i> <i>словесный,</i> <i>объяснительно-иллюстративный.</i> <i>Формы занятия:</i> <i>лекция, фронтальная.</i>	2	У-1 3-3, 3-4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	2	
	17,18	Практическое занятие №3 <i>Решение ситуационных задач Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования,</i>	<i>Тип занятия:</i> <i>применение</i> <i>полученные знаний,</i> <i>умений</i>	2	У-4 3-1 П-3		2	

		<i>производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	<i>Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>					
	19,20	Взбивание яиц с сахаром с добавлением горячих ингредиентов, смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане. Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами, Взбивание желированных основ, взбивание смесей с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием. Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков, вынимание из форм замороженных смесей. Раскатывание и формование горячей массы из нугатина, выпекание теста фило, размазывание и выпекание теста «тюлип», размазывание и выпекание сладкого теста	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-4,, У-5, У-6 3-2, 3-4	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	2	
	21,22	Практическая работа №4 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<i>Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная</i>	2	У.4 3.1 П.3		2	
	23,24	Самостоятельная работа обучающегося № 2: Выполнение творческой работы по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.9	2	
Тема 1.4 Процессы реализации и хранения холодных	25,26	<i>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Проверка</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний.</i>	2	У-2, У-3, 3-1, 3-3	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК	2	

и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<i>качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертов, напитков.</i>	<i>Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>					
	27,28	Практическая работа №5 Работа со сборником рецептур.	<i>Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.</i>	2	У-4 З-1 П-3		2	
	29,30	Самостоятельная работа обучающегося №3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	<i>Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа</i>	2	У-1 З-1	ОК.1, ОК2, ОК.9		
Тема 1.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	31,32	Содержание учебного материала						
		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.						
	33,34	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия:</i>	2	У-4 З-1, З-2	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4		

		организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	<i>словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>					
	35,36 37,38	Практическое занятие №6: Составление чек листа по приготовлению различных групп холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	4	У-4 З-1 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	
	39,40	Практическое занятие №7 «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У-4 З-1,З-2 П-3	ОК.1, ОК2, ОК.9, ПК4.1.	2	
	41,42	Самостоятельная работа обучающегося №4 Презентация творческой работы по теме: «Десерты в г.Братске с использованием региональных продуктов»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Отчет по выполненной работе	2	У-1 З-1	ОК.1, ОК2, ОК.9		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к								

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента	1,2	<i>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-1, У-3, У-6 3-3, 3-4, 3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	2	
	3,4	<i>Характеристика сырья. Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. Технологический процесс приготовления компотов из свежих плодов и ягод, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод. Фруктов в сиропе. Ледяного салата из фруктов с соусом.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3, У-5, У-6, У-7	ОК.1, ОК2, ОК.3,	2	
	5,6 7,8 9,10	Лабораторная работа №1 Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, из консервированных фруктов и ягод. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	6	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1, 3-2, 3-4, 3-5, 3-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК3, ОК.4, ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,	2 2	
	11,12	<i>Технологический процесс приготовления и отпуск желе различного ассортимента, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты. Технологический процесс приготовления муссов: сырья местного региона : мусс из голубики, клюквы. Приготовление кремов ванильного, крема-брюле, крема-карамели. Технологический процесс приготовления самбуков.</i>	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	У-3, У-5, У-6, У-7 3-3, 3-4, 3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	2	
	13,14	Самостоятельная работа обучающегося №1:	Тип занятия:	2	У-1	ОК.1, ОК2,		

		<i>Выполнить сообщение по теме: «Парфе из ягод или Панна-котта – плюсы и минусы данных десертов. Использование»</i>	обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа		3-1,3-3,3-4	ОК.9		
15,16 17,18 19,20		Лабораторное занятие № 2 <i>Приготовление желе, парфе из ягод, панна-коты требование к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление муссов, самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.</i>	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	6	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,		
21,22		Практическое занятие № 1 <i>Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками По расчету и оформлению чек листа.</i>	Тип занятия: применение полученных знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У-1, 3-4	ОК.2,ОК.9 ПК-4.6		
23,24		Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. Шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный.	<i>Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>	2	5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК2, ОК.3, ОК.4		
25,26 27,28 29,30		Лабораторное занятие № 3 <i>Приготовление холодных сладких соусов и глазури для холодных десертов.</i>	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	6	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2,		

31,32	Самостоятельная работа обучающегося № 2: «Сообщение по теме: «История терринов. Ассортимент. Использование»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9		
33,34 35,36	Самостоятельная работа обучающегося №3-4: Сбор материала и выполнение электронной презентации по теме «Аппетитный чизкейк»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9		
37,38	Технологический процесс приготовления холодных чизкейков: классического, чизкейка шоколадного, творожного и т.д. Варианты оформления, правила подачи. Технологический процесс приготовления кофейного и ягодного терринов. Технологический процесс приготовления тирамису, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4		
39,40	Самостоятельная работа обучающегося № 5: Подготовиться к лабораторной работе № 4 произвести расчет сырья для холодных десертов «Чизкейк», «Тирамису», оформить технологическую карту.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия:	2	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9		

			Самостоятельная работа					
	45,46	Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента..	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6, У-7 3-3,3-4,3-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4		
	47,48 49,50	Самостоятельная работа обучающегося № 6-7: Подготовительная поисковая деятельность к лабораторной работе № 4: «Мини-проект по приготовлению холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 3-1,3-3,3-4	ОК.1, ОК2, ОК.9		
	51,52	Консультация №1 по теме: «Холодные десерты с использованием песочного и бисквитного теста, воздушного полуфабриката»	Тип занятия: совершенствование знаний Метод занятия: сотрудничество Форма занятия: индивидуальная	2	У-1,У-2, 3-3,3-4	ОК.2		
	53,54 55,56	Лабораторное занятие №5 Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4,У-5,У-6, У-7 3-1,3-2,3-4, 3-5,3-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.6		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих	57,58	Содержание учебного материала					2	
		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных	Тип занятия: усвоения новых знаний.	2	У-1,У-3,У-6 3-3,3-4,3-6	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4		

десертов сложного ассортимента		продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.					
	59,60	Практическая работа 2 Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт и калькуляционных карточек	Тип занятия: применение полученные знаний, умений Методы занятия: практический Формы занятия: индивидуальная.	2	У-1, 3-4	ОК.2, ОК.9 ПК-4.6	3	
	61,62	Технология приготовления и подача горячих десертов на основе круп: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник с сладким соусом, сухарного пудинга, пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Приготовления горячего суфле, брауни, воздушного пирога, кекса с глазурью. Горячие десерты на основе творога: творожные шарики.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3, У-5, У-6, У-7 3-3, 3-4, 3-5	ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4		
	63,64 65,66	Лабораторная работа 6 Приготовление горячих десертов на основе круп. Приготовление горячего суфле. Горячие десерты на основе творога.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный	4	У-4, У-5, У-6, У-7 3-1, 3-2, 3-4, 3-5, 3-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК.3, ОК.4, ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.3,	4	
	67,68	Самостоятельная работа обучающегося №8: Подготовиться к лабораторной работе 8: Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента «Пудинг», «Апельсиновые маффины с шоколадной глазурью», оформить технологические карты.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная	2	У-1 3-1, 3-3, 3-4	ОК.1, ОК.2, ОК.9	2	

			работа					
69,70 71,72	Лабораторное занятие № 7 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: горячее суфле, «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4,У-5,У-6, У-7 З-1,З-2,З-4, З-5,З-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.3,	2		
73,74	Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. Варианты подачи, требование к качеству.приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. Горячие чизкейки.. Варианты декорирования соусами.	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3,У-5,У-6, У-7 З-3,З-4,З-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4			
75,76	Практическая работа №3 Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт и калькуляционных карточек. Составление чек листа.	2	У-1, З-4	ОК.2,ОК.9 ПК-4.6	75,76			
77,78 79,80	Самостоятельная работа обучающегося № 8: Подготовиться к лабораторной работе 9: Произвести расчет сырья для горячих десертов сложного ассортимента; «Груша в слоеном тесте», «Штрудель ореховый», оформить чек листы.	Тип занятия: обобщение и закрепление материала Метод занятия: Частично-поисковый, исследовательский Форма занятия: Самостоятельная работа	4	У-1 З-1,З-3,З-4	ОК.1, ОК2, ОК.9			
81,82	Консультация №2 по теме: «Приготовлении горячих десертов»	Тип занятия: совершенствование знаний Метод занятия: сотрудничество Форма занятия: индивидуальная	2	У-1,У-2, З-3,З-4	ОК.2	2		

83,84 85,86	Лабораторное занятие № 9 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Груша в слоенном тесте», «Штрудель ореховый». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.	Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.	4	У-4, У-5, У-6, У-7 З-1, З-2, З-3	ОК.1, ОК3, ОК.4, ОК.7,	2		
87,88	Технология приготовления десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада.. Технология приготовлене горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для 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)).	Тип занятия: усвоения новых знаний. Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.	2	У-3, У-5, У-6, У-7 З-3, З-4, З-5	ОК.1, ОК2, ОК.3, ОК.4	1		
89,90	Лабораторная работа №10 Приготовление десертов фламбе, фондю, десертов из шоколада.	2	У-4, У-5, У-6, У-7 З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК3, ОК.4, ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+		
91,92	Лабораторная работа №11 Приготовление горячих соусов и начинки для горячих десертов сложного ассортимента.	2	У-4, У-5, У-6, У-7 З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-7 П-3, П-4, П-6	ОК.1, ОК3, ОК.4, ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+		
93,94 95,96	Самостоятельная работа обучающегося № 9-10: Подготовительная поисковая и творческая деятельность обучающихся: Мини-проект по теме:	Тип занятия: обобщение и закрепление	4	У-1 З-1, З-3, З-4	ОК.1, ОК2, ОК.9	2		

		«Авторские, брендовые горячие десерты».	<i>материала</i> <i>Метод занятия:</i> <i>Частично-поисковый,</i> <i>исследовательский</i> <i>Форма занятия:</i> <i>Самостоятельная работа</i>					
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	97,98	<i>классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</i> <i>Технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки (гранита), морсы, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Технология приготовления холодных пуншей, ласси йогуртовых, безалкогольного мохито, фраппе, лимонадов, смузи, коктейлей, морсов, кваса, напиток лимонный, апельсиновый, приготовления холодного чая, холодного кофе, щербетов, флиппов. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</i>	<i>Тип занятия:</i> <i>усвоения новых знаний.</i> <i>Методы занятия:</i> <i>словесный, объяснительно-иллюстративный.</i> <i>Формы занятия:</i> <i>лекция, фронтальная.</i>	2	<i>У-1, У-3, У-6</i> <i>З-3, З-4, З-6</i>	<i>ОК.1, ОК2,</i> <i>ОК.3, ОК.4</i>	1	
	99,100 101,102	Лабораторное занятие №12 Приготовление, оформление и презентация холодных напитков сложного ассортимента	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений.</i> <i>Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	4	<i>У-4, У-5, У-6,</i> <i>У-7</i> <i>З-1, З-2, З-4,</i> <i>З-5, З-7</i> <i>П-3, П-4, П-6</i>	<i>ОК.1, ОК3,</i> <i>ОК.4, ОК.7,</i> <i>ОК-10</i> <i>ПК-4.1,</i> <i>ПК-4.4,</i>	2	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к	103,104	<i>Технология приготовления чая, кофе, какао, горячего шоколада. Способы варки кофе. Варианты подачи кофе, чая. Современные методы</i>	<i>Тип занятия:</i> <i>усвоения новых знаний.</i>	2	<i>У-2, У-5, У-6,</i> <i>У-7</i> <i>З-3, З-5, З-7</i>	<i>ОК.1, ОК2,</i> <i>ОК.3, ОК.4</i>		

реализации горячих напитков сложного ассортимента		<i>приготовления горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, горогов. Варианты подачи, правила оформления, выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от организации питания.</i>	<i>Методы занятия: словесный, объяснительно-иллюстративный. Формы занятия: лекция, фронтальная.</i>					
	105,106 107,108	Лабораторная работа №13 Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада.	4	У-4,У-5,У-6, У-7 З-1,З-2,З-4, З-5,З-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	+	
	109,110 111,112	Лабораторная работа №14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента; сбитня, глинтвейна, взваров, пуншей, горогов	<i>Закрепление и совершенствование знаний и умений. Лабораторная работа. Наглядно-демонстрационный.</i>	4	У-4,У-5,У-6, У-7 З-1,З-2,З-4, З-5,З-7 П-3,П-4,П-6	ОК.1,ОК3, ОК.4,ОК.7, ОК-10 ПК-4.1, ПК-4.5,	2	
	113,114	Консультация №3 по теме: «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента»	<i>Тип занятия: совершенствование знаний Метод занятия: сотрудничество</i>	2	У-1,У-2, З-3,З-4	ОК.2	2	
Учебная практика <i>Виды работ</i> -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. 1. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 2. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.						36		

<p>5. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. - Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>8. - Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. - Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>10. - Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. - Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. - Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. - Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. - Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>17. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика <i>Виды работ</i></p> <p>1. - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p>	108		

<p>4. - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>5. - Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>6. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. - Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>8. - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>10. - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>- Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
Всего:	300		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной Кабинет: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана.

Оборудование кабинета: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей, раздаточного дидактического материала.

Технические средства обучения: компьютером, наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, мультимедийными пособиями).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Весы настольные электронные;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Шкаф морозильный;

Шкаф холодильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные 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. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 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.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.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

8. 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. – 416 с.

9. 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», 2015. – 192 с

10. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

11. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

12. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

13. 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», 2018. – 240 с

14.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

15. 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», 2016. – 192 с.

16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 128 с

17. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с

18. 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», 2019. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие

для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2017.- 336с.

2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015.- 272 с.

3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.:

ООО

«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 320 с.: ил.

4. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис,

Крис

Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

5. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2017. – 1056 с.: ил.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства и лаборатории, Учебная кухня ресторана, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия _____.

Учебную практику _____.

Консультации _____.

Самостоятельной работы обучающихся _____.

Производственная практика _____.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. (Для ППСЗ) Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	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, 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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 обслуживания; – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – 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 готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, 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 	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>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</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме 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; <p>– 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;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но

и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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>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>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК 06.</p>		

<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– 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</p>	