

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/ И.О. Фамилия
«26» августа 2020г.

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
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

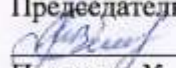
Магнитогорск, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в федеральном реестре примерных основных образовательных программ (регистрационный номер 44828) и 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 (Приложение № 1.4 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»

Председатель

 /И.В.Авдюшина

Протокол № 3 от 18.02.2020г.

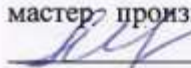
Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 26.02.2020г.

Разработчик (и):

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  Ирина Владимировна Авдюшина

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  Марина Александровна Ильина

мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»  Ольга Юрьевна Медведева

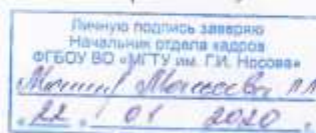
Рецензент:


И.А. Литвинчук Ланч-кафе
(должность, ученая степень, ученое звание)
 / И.А. Литвинчук/
(подпись) (И.О. Фамилия)

Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.с. – х.н., доцент
(должность, ученая степень, ученое звание)

 / И.А.Долматова/
(подпись) (И.О. Фамилия)



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	57
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	59
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	63

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль 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» относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ЕН.01 Химия;
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания;

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, оказание услуг населению соответствующие ему общие и профессиональные 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 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.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ОК.01		У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; У01.3 определять этапы решения задачи; У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; У01.5 составлять план действий; У01.6 определить необходимые ресурсы; У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач; У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; У01.9 реализовать составленный план; У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых;	З 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить З01.2 трудности и риски, связанные с сопутствующими видами деятельности, а также их причины и способы их предотвращения; З01.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; З01.4 структуру плана для решения задач; З01.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время; З01.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах; З01.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; З01.8 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

		У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	
ОК 2		У02.1 определять задачи для поиска информации; У02.2 определять необходимые источники информации У02.3 планировать процесс поиска; У02.4 структурировать получаемую информацию; У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации; У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска; У02.7 оформлять результаты поиска;	302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; 302.2 приемы структурирования информации; 302.3 формат оформления результатов поиска информации;
ОК3		У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию; У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений; У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;	303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации; 303.2 современная научная и профессиональная терминология; 303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 303.5 основы исследовательской деятельности; 303.6 роли и требования смежных профессий;
ОК4		У04.1 организовывать работу коллектива и команды; У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя; У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно; У04.5 использовать	304.2 психологические особенности личности; 304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов; 304.4 стандарты, требуемые при обслуживании клиентов; 304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений; 304.9 принципы, приемы и практики эффективной командной работы;

		коммуникационные навыки при работе в команде для успешной работы над групповым решением проблем; У04.8 эффективно работать в команде;	
ОК 5		У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности; У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; У05.4 использовать стандартный набор коммуникационных технологий; У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;	305.1 цели, функции, виды и уровни общения; 305.2 взаимосвязь общения и деятельности; 305.4 механизмы взаимопонимания в общении; 305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации; 305.7 построения устных сообщений; 305.8 правила оформления документов; 305.10 особенности социального и культурного контекста;
ОК6		У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);	306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства; 306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ОК7		У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности; У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; 307.2 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; 307.3 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; 307.4 пути обеспечения ресурсосбережения;
ОК9		У09.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У09.2 использовать современное программное обеспечение;	309.1 современные средства и устройства информатизации; 309.2 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;

OK10		У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 310.5 правила чтения текстов профессиональной направленности;
OK11			311.4 порядок выстраивания презентации;
ПК4.1 ПК4.6	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4подбора 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	У1разрабатывать, 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;	З3ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		У2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
		У4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	З1требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		У5применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	З4рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З5актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З6способы сокращения потерь и

	числе авторских, брендовых, региональных; ПОУпаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПОконтроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов		сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
		У6соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	37правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
		У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	38виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.1 Структура 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

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.								
									Самостоятельная работа	Консультации	Обучение по МДК					Практики	
											в том числе					в том числе	
		лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой проект	Промежуточна я аттестация (экзамен)	Учебная				Производствен ная (по профилю						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ПК 4.1, 4.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Раздел 1. МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8						96	13	15	52		10		6		
ПК 4.2- 4.5 ОК .01-07 ОК.09-11	Раздел 2. МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8						148	13	15	52	46	16		6		
ПК 4.1- 4.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Учебная практика		8					36								36	

ПК 4.1-4.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Производственная практика (по профилю специальности)		8					72									72
ПК 4.1-4.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Квалификационный экзамен	8						12									
	Всего (час):							364	26	30	104	46	26		12	36	72

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций/осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		62	ПК 4.1-4.6
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		52/10	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	ПК 4.1 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У4, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.3, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к	Содержание	20	ПК 4.1 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У4, У7
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		

реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Характеристика, последовательность этапов.		Y01.1, Y01.2, Y01.3, Y01.4, Y01.5, Y01.6, Y01.7, Y01.8, Y01.9, Y01.10, Y01.11, Y02.1, Y02.2, Y02.3, Y02.4, Y02.5, Y02.6, Y02.7, Y03.1, Y03.2, Y03.3, Y03.4, Y03.5, Y04.1, Y04.2, Y04.3, Y04.4, Y04.8, Y05.1, Y05.2, Y05.3, Y05.5, Y06.2, Y06.5, Y07.1, Y07.2, Y07.3, Y09.1, Y09.2, Y10.6 31, 32 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Организация работы и рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных десертов Организация работы и рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих десертов		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов. Подбор посуды и приборов для подачи. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность уборки стола после обслуживания.		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	22	ПК 4.6 ОК .01-07, ОК.09-11 У1, У3, У5, У6 Y01.1, Y01.2, Y01.3, Y01.4, Y01.5, Y01.6, Y01.7, Y01.8, Y01.9, Y01.10, Y01.11, Y02.1, Y02.2, Y02.3, Y02.4, Y02.5, Y02.6, Y02.7, Y03.1, Y03.2, Y03.3, Y03.4, Y03.5, Y04.1, Y04.2, Y04.3, Y04.4, Y04.8, Y05.1, Y05.2, Y05.3, Y05.5, Y06.2, Y06.5, Y07.1, Y07.2, Y07.3, Y09.1, Y09.2, Y10.6 33, 34, 35, 36, 37
	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. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Контрольная работа1	22	
	Санитарно-гигиенические требования к организации		

	рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическое занятие2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 1. Подготовка доклад «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения «Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов» 3. Работа над учебным материалом 4. Оформить таблицу: Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов		13	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК .01-07, ОК.09-11 У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2,
Тематика консультаций при изучении раздела 1 Правила адаптации, разработки рецептур десертов Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов		15	

			307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		52/16/46	
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	16	ПК 4.2
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Предварительная подготовка продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Компоты и фрукты в сиропе. Муссы и самбуки. Кисели. Кремы, взбитые сливки, сабайоны.	10	33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4

Суфле и зефир. Желе и бланманже. Мороженое и парфе. Пай, конде. Тирамису и чизкейки. Террины и щербеты. Штрудели. Десерты фламбе. Бискотти. Фруктово-овощные и ореховые десерты.			
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2		
Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контрольная работа 2	2		
Тематика практических занятий и лабораторных работ	4/20	ПК 4.2 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,	
Практическое занятие 3. Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	4		
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление,	4		

	отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербет)		Y02.1, Y02.2, Y02.4, Y02.5, Y02.6, Y02.7, Y03.1, Y03.2, Y03.3, Y03.4, Y03.5, Y04.2, Y04.3, Y04.4, Y04.5, Y04.8, Y05.1, Y05.2, Y05.3, Y05.4, Y05.5, Y06.2, Y07.1, Y07.2, Y07.3, Y09.1, Y09.2, Y10.6
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).	4	33, 34, 35, 36, 38
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе многослойное, мусс, самбук)	4	301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)	4	
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента(ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)	4	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание	16	ПК 4.3
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	ОК .01-07, ОК.09-11 Y2, Y3, Y5, Y6, Y7 Y01.1, Y01.2, Y01.3, Y01.4, Y01.6, Y01.7, Y01.8, Y01.9, Y01.10, Y01.11, Y02.1, Y02.2, Y02.4, Y02.5, Y02.6, Y02.7, Y03.1, Y03.2, Y03.3, Y03.4, Y03.5, Y04.2, Y04.3, Y04.4, Y04.5, Y04.8, Y05.1, Y05.2, Y05.3, Y05.4, Y05.5, Y06.2, Y07.1, Y07.2, Y07.3, Y09.1, Y09.2, Y10.6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	8	33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4,

	Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов. Суфле и пудинги. Гренки и корзиночки с плодами и ягодами Десерты из яблок. Шоколадно-фруктовое фондю Овощные кексы и сладкие каши Отличительные особенности. Ассортимент.		309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	4	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4/20	ПК 4.3 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5,
	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана).	4	

	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4	У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни, воздушного пирога).	4	
	Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных(пудинга, кекса).	4	
	Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни; 3. Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных)		6	ПК 4.3 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7,
Тематика консультаций при изучении раздела 2 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента		8	

			305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	12	ПК 4.4 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	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.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: 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),	2	

	фуршет).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). Контрольная работа3		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4/4	ПК 4.4
	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	4	ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Лабораторная работа11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	8	ПК 4.5
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3,
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с	2	

	соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: 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).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4/2	ПК 4.5
	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38
	Лабораторная работа . Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Подготовка сообщения Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента 2. Подготовка презентации Организация работы бариста; 3. Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих напитков (авторских, брендовых, региональных)		7	301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2, 304.3, 304.4, 304.5, 304.9,
Тематика консультаций при изучении раздела 3 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента		7	

		305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4
Учебная практика по ПМ.04 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. 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. 6. 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. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. 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	36	ПО 1 – ПО 7

безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. 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). 19. 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. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в	72	ПО 1 – ПО 7

соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен квалификационный Всего	12 364	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Учебно-методическая документация, дидактические средства Фарфоровая, фаянсовая посуда и металлическая посуда: для подачи холодных закусок; первых блюд; вторых блюд; десерта (сладких блюд); горячих напитков фруктов и кондитерских изделий; стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; стекло в ассортименте; Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4» Скатерти
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchocMartelatto FA-3013 (1,9 л) Ванны моечные двухцекционная "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы ВНЦ – 10 Краскопульт мини -2000 "OTRIX" Плита "Мечта" электрическая Стол профессиональный СП-2/1500/600 Тостер Фритюрница Холодильник "Юрюзань" Электроплита ПЭ-4Ш Фарфоровая посуда для подачи десертов; стеклянная и хрустальная посуда; стекло в ассортименте; приборы: десертные, фруктовые; Гастроемкости сталь нерж. Н 2, L 53, В 32.5 см металлич, Н 6,5, L 53, В 32.5 см металлич. Сковорода порционная стальная Пароконвектоматы UNOX XV 393; ПКА6-1/1ВМ; эл-кий ПКА 6-1/3П; Подставка д/пароконвектомата ITERMА Печь микроволновая SAMSUNG; Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 35DX4 Слайсер AIRHOT SL 250 Соковыжималка, Соковыжималка шнековая JAU SJ-200 Кухонный инвентарь: посуда, набор ножей, разделочные доски Гастроемкости EКСI 11020E (1/1 h 20мм); EКСI 13020E (1/3 h 20мм); EКСI 13065E (1/3 h 65мм); Гастроемкость сталь нерж. .; Миксер "Kenwood"; Миксер В5; Миксер планетарный GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погруженный TEFAL Шкаф жарочный (пекарский) Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ЕТ-1000М; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер DEXP SX-100; Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE Измельчитель Bosch MMR 08A1 Кастрюли стальные, эмалированные различной емкости Кастрюля 3л нерж. тройное дно d215, h95, индукция LUXSHANL Кофемолка электрическая Ладомир; Миксер проф-ый "KENWOOD КМС 560"; Миксер ручной Bosch MFQ 36470; Морозильная камера "Орск 115 "; Морозильная камера "Стинол"; Посудомоечная машина "Fagor" FI-30 Холодильник "Атлант 2823,80 ", Холодильник Nord 431-7-010 Шкаф холодильн. со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC Шейкер Расстоечная камера XL091 Форма кулинарная
помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=283501>
3. **Климова, Т. А.** Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон.опт. диск (CD-R). – Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true> . – Макрообъект.
5. **Саенко, О. Е.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. -Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — Режим доступа : <https://book.ru/book/924213>

Дополнительные источники:

1. **Липатова Л.П.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 376 с. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=257361>

2. **Гайворонский, К. Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=335034>

Периодические издания:

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017 Д-1481-16 от 25.11.2016 Д-2026-15 от 11.12.2015	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017 11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое	бессрочно
ШефЭксперт	Д-160-12 от 31.01.2012	бессрочно
Система расчётов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014	бессрочно

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=342181>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по учебной дисциплине, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

№	Наименование раздела/темы	Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы
1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к	Подготовка доклада «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов»; Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части:

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии Критерии оценки: 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления
2	реализации холодных и горячих десертов, напитков	Подготовка сообщения «Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов» Сообщение «Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов» Сообщение должно быть представлено как в устном, так и в печатном виде. Требования к письменной форме изложения сообщения. 1. Сообщение содержит не более 7 печатных листов формата А-4 (14 шрифт TimesNewRoman, 1,5 интервал) 2. Материал не копирует дословно с книги и статьи и не является конспектом. Предлагается в основной части раскрыть тему, выбирая только самое главное.
3		Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; <i>Поиск дополнительной информации</i> <i>Необходимую информацию можно найти в Интернете, с помощью Консультант-Плюс, работая со справочниками, словарями, энциклопедиями</i> Адреса наиболее популярных поисковых машин за рубежом и в России. Зарубежные поисковые машины: Google - www.google.com Altavista - www.altavista.com Excite - www.excite.com HotBot - www.hotbot.com Nothern Light - www.northernlight.com Go (Infoseek) - www.go.com (infoseek.com) Fast - www.alltheweb.com Российские поисковые машины: Яндекс - www.yandex.ru (или www.ya.ru) Рамблер - www.rambler.ru Апорт - www.aport.ru 1. Поиск такого источника информации, как статьи в группах новостей. Инструментами поиска в данном случае могут являться рассмотренные поисковые машины WWW, которые индексируют не только пространство WWW, но и статьи в телеконференциях и имеют специальный режим поиска именно в этом ресурсе. Поиск в группах новостей поддерживает, например, поисковый сервер

	Altavista. Следует отметить, что поисковые системы WWW весьма оперативно индексируют группы новостей и содержат информацию о статьях, реально существующих в сети. Для поиска в архивах новостей существуют специализированные системы, самой известной из которых является система Deja (www.deja.com). Эта система позволяет проводить как поиск отдельных статей, содержащих введенный термин, так и поиск определенных групп новостей, посвященных обсуждению заданной темы. Можно зарегистрироваться в Deja и подписаться на определенные группы новостей. 2. Инструменты, позволяющие проводить поиск файлов. Многие поисковые системы WWW стали оказывать услугу поиска мультимедийных файлов (Altavista, Aport). Для этого вовсе нет необходимости знать специальные операторы, а достаточно перейти с домашней страницы по ссылкам Картинки (Images), MP3/Audio или Video к специальному режиму поиска. Поиск проводится по возможному имени файла или по тексту в комментарии к ссылке на мультимедийный файл. Что касается поиска программного обеспечения, во всемирной паутине существуют поисковые Web-серверы с коллекциями условно-бесплатного ПО, некоторые из них специализируются на поиск программного обеспечения для Интернета или для конкретной операционной системы. Эти системы в конечном итоге приведут вас к конкретному серверу, с которого и можно скачать искомый программный продукт. Следует упомянуть серверы Archie, также оказывающие услугу поиска файлов на FTP-серверах, однако пользоваться Web-серверами гораздо удобнее. 3. Поисковые инструменты для поиска адресной информации. Введем понятие Белого(White) и Желтого (Yellow) поиска. White-поиск - поиск адресной информации по заранее известному собственному имени адресата (имя человека или организации). Yellow-поиск - поиск собственного имени по дополнительным признакам (по роду деятельности, по географическому признаку), а затем поиск его адресной информации. Обычно YellowPages системы фактически сразу включают в себя и WhitePages - у найденного адресата сразу видны его телефон и почтовый адрес. Кроме того, некоторые YellowPages позволяют искать просто в алфавитном списке своих абонентов (white-поиск). С другой стороны, Whitepages также содержат элементы yellow-поиска - кроме задания собственного имени они обычно позволяют указать название города, штата и другие, сужающие поиск, данные (что необходимо в случае многих однофамильцев). Возможно, именно поэтому многие on-line телефонные справочники, выполняющие, фактически white-поиск, называют себя Yellowpages.				
4	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к Произвести подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов. Оформить таблицей <table><tr><td>Наименование оборудования, инвентаря,</td><td>Тип или марка</td><td>габариты</td><td>емкость</td></tr></table>	Наименование оборудования, инвентаря,	Тип или марка	габариты	емкость
Наименование оборудования, инвентаря,	Тип или марка	габариты	емкость		

	реализации холодных и горячих десертов, напитков	<table><tr><td>посуды</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Критерии оценки таблицы: - соответствие содержания теме; - правильный отбор информации; - соответствие оформления требованиям; - работа сдана в срок.	посуды										
посуды													
5	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»; Ильина М.А. Технология приготовления сложных холодных десертов: учеб.пособие/М.А.Ильина – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос.техн. ун-та им Г.И. Носова,2018.-73 с. Критерии оценки составления схем: - соответствие содержания теме; - правильная структурированность информации; - наличие логической связи изложенной информации; - аккуратность выполнения работы; - творческий подход к выполнению задания; - работа сдана в срок.											
6		Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии Критерии оценки: 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления											
7		Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных) <table><tr><td>Наименовани е сырья</td><td>Масса брутто</td><td>Отходы при хол.обр.</td><td>Масса нетто</td><td>Потери при т.о.</td><td>Выход гот продукта</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Наименовани е сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход гот продукта					
Наименовани е сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход гот продукта								
8	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного	Подготовка сообщения Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части:											

	ассортимента	1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии Критерии оценки: 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления
9		1. Подготовка презентации Организация работы бариста; Презентация - это набор слайдов, объединенных возможностью перехода от одного слайда к другому и хранящихся в общем файле. Цель презентации - визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия конкретной аудиторией и побуждающее ее на позитивное взаимодействие с объектом и/или автором презентации. задачи презентации вытекают из ее вида и способов ее представления аудитории и, благодаря этому, формулируются достаточно просто. <i>Преимущество презентации</i> позволяет адаптироваться подобучающихся; уменьшает непроизводительные затраты живого труда на уроке; повышает мотивацию учения; обеспечивает наглядностью; позволяет проиграть видео и аудио-файлы; быстрота и удобство использования. Средства для создания презентаций: пакет MicrosoftOffice стандартное приложение PowerPoint Виды презентаций: 1. <i>Непрерывная презентация</i> – это автоматический показ линейной последовательности информационных слайдов. Порядок смены слайдов и время демонстрации каждого слайда программируется заранее. В слайды можно вставить информацию в различных кодах: текст, графические изображения в векторном и растровом формате, звуковые файлы, речевое сопровождение, фотографии, видеоклипы и фильмы. Программа PowerPoint поддерживает технологии мультимедиа и имеет технические возможности для создания векторных графических объектов, анимационных и звуковых эффектов. - See more at: http://myppt.net/documents/10622/ikt-demonstratsionnaya-neprreryvnaya-prezentatsiya.ppt#sthash.dBbSUCXt.dpuf 2. <i>Интерактивная презентация</i> - это диалог пользователя с компьютером. Пользователь принимает решения, какой материал для него важный, и осуществляет выбор на экране нужного объекта с помощью мыши или нажатием клавиш. В этом случае выдается запрашиваемая информация. Все интерактивные презентационные программы управляют событиями, т.е. когда происходит определенное событие (нажатие

		на клавишу, позиционирование курсора на экранный объект и т.п.), программа выполняет соответствующее действие. Интерактивная презентация позволяет осуществлять поиск нужной информации, углубляясь в нее настолько, насколько это было предусмотрено разработчиком презентации. Порции информации можно подавать: • графически; • в текстовом виде; • посредством анимации или видеоклипов; • чтением текста «от автора» и с использованием звуковых эффектов; • с применением всех элементов в разнообразных сочетаниях. Для интерактивной презентации характерным является заложенное в ней свойство захватывать пользователя и поддерживать в нем заинтересованность материалом. <i>3. Презентация со сценарием</i> предполагает показ слайдов, снабженных анимированными объектами, видеоматериалом и звуковым сопровождением, а также спецэффектами. Презентация со сценарием – показ слайдов под управлением ведущего (докладчика). Порядок смены слайдов, время демонстрации каждого слайда определяет сам ведущий, либо человек, помогающий ведущему демонстрировать презентацию <i>Общие требования к презентации:</i> На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, но не наоборот; Количество слайдов должно быть не более 20; При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты; Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда; По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации. <i>Требования к шрифтовому оформлению презентации:</i> Рекомендуется использовать шрифты с засечками (Georgia, Palatino, TimesNewRoman); Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст); Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков; Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта; Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру <i>Требования к графической информации презентации:</i> 1.наглядность – изображение при первом рассмотрении должно давать однозначное представление о форме предмета, о расположении всех элементов, определяющих эту форму.наглядность – изображение при первом рассмотрении должно
--	--	---

	давать однозначное представление о форме предмета, о расположении всех элементов, определяющих эту форму. 2.правильность – изображение должно представлять собой некоторую проекцию фигуры на плоскость. 3.простота выполнения – использование неполных изображений, вспомогательных средств построения (шаблонов, трафаретов, лекал). Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями; Изображения (в формате jpg) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла; Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда; Соотношение текст-картинки – 2/3 (текста меньше чем картинок). <i>Структура презентации или примерный порядок слайдов:</i> 1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата); 2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа); 3 слайд – Цели и задачи работы; 4 слайд – Методы, применяемые в работе; 5...n слайд – Основная часть; n+1 слайд – Заключение (выводы); n+2 слайд – Список основных использованных источников; n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).												
10	Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных) Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных) <table><tr><td>Наименование сырья</td><td>Масса брутто</td><td>Отходы при хол.обр.</td><td>Масса нетто</td><td>Потери при т.о.</td><td>Выход готов продукта</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Наименование сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход готов продукта						
Наименование сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход готов продукта								

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем/мастером производственного обучения в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
Практический опыт в	Задания на учебную и производственную практику Виды: наблюдение, измерение, опыт, и др. задания для практических работ Задания для лабораторных работ Тестовые задания Контрольные задания по вариантам
ПО1. разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПО2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
ПО3. 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;	
ПО4. 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;	
ПО5. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
ПО6. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПО7. контроля хранения и расхода продуктов;	
Умения	
У1. 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;	
У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	

У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
У7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
Знания	
31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
35. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	
36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	
37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;	

4.2 Промежуточная аттестация

Код	Структурный элемент профессионального модуля	Форма промежуточной аттестации	Семестр
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	Комплексный экзамен	8

	реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный экзамен	8
УП.04	Учебная практика	Комплексный зачет	8
ПП.04	Производственная практика	Комплексный зачет	8
ПМ.04		Экзамен квалификационный	8

4.2.1 Оценочные средства для комплексного экзамена, комплексного зачета по практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<i>Отчеты по практикам</i>
ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПО4подбора 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;	
ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПО7видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов	
У1. 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;	Комплексный экзамен МДК .04.01 Рубежная контрольная работа Вариант № 1. Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 20 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут. Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.
У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	

У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	1. С какой целью для приготовления напитков из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? а) подбирают по цвету; б) подбирают по вкусу и аромату; в) подбирают с одинаковым сроком варки.
У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	2. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой? а) холодную; б) горячую; в) теплую.
У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде.
У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компотов? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
У7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу? а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? а) айву, яблоки, груши; б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.
	7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания? а) 6...8 ч; б) 8...10 ч; в) 10...12 ч.
	8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.
	Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова
	17. По температуре подачи сложные холодные и горячие десерты делятся на.....и.....
	18. При варке киселей можно использовать....., благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
	19. Укажите последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.
	20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».
32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Комплексный экзамен МДК.04.02 Рубежная контрольная работа Вариант №1. Задание. 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто), рассчитайте потребность в продуктах

33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	(брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный». 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций. 3. Составьте подробное описание подачи блюда. 4. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание
34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
35. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	
36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	
37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;	

Критерии оценки комплексного экзамена.

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

Код ПК/ ОК	Оценочные средства
ПК 4.1 – ПК4.6, ОК 01-07, ОК 09-11	Текст задания: 1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием; 2. Составить технологическую и технико-технологическую карты 3. Приготовить: 1 порцию блюда - желе многослойное (по 1 колонке сборника рецептур, выход порции 200г.) 1 порцию блюда – кашу Гурьевскую (по 1 колонке сборника рецептур) 4. Организовать технологический процесс и рабочее место; 5. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования; 6. Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы); Технологическая карта Трудоемкость работ: _____ чел/час.

Исполнители: _____ чел.
 Специальность и разряд каждого:

Критерии оценки

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Оценка (да / нет)
ПК 4.1	ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков	
	ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря	
	ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
	ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы	
	ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения	
ПК 4.2	ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 4.2.3 Оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	ОПОР 4.3.1 Организация процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 4.3.2 Ведение процессов приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 4.3.3 Оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	ОПОР 4.4.1 Организация процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
	ОПОР 4.4.2 Ведение процессов приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с	

			учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 4.4.3 Оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		ПК 4.5	ОПОР 4.5.1 Организация процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 4.5.2 Ведение процессов приготовления горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 4.5.3 Оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
		ПК 4.6	ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
			ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации		
			ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептур		
		ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОПОР 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста		
			ОПОР 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы.		
			ОПОР 01.3 Составляет план действий для решения задач.		
			ОПОР 01.4 Анализирует и корректирует план профессиональных действий в соответствии с требованиями триединства «время – ресурс – результат»		
			ОПОР 01.5 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах.		
			ОПОР 01.6 Реализует составленный план действий с учётом изменяющихся условий		
			ОПОР 01.7 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.		
		ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	ОПОР 02.1 Планирует поиск информации в зависимости от поставленных задач в заявленных условиях		
			ОПОР 02.2 Структурирует получаемую информацию		

	необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОПОР 02.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями		
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
		ОПОР 03.2 Владеет современной научной профессиональной терминологией		
		ОПОР 03.4 Демонстрирует навыки исследовательской деятельности		
		ОПОР 03.5 Осваивает дополнительные образовательные программы.		
		ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности		
	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли		
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
		ОПОР 04.4 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.		
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Демонстрирует владение основами ораторского искусства		
		ОПОР 05.2 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка		
		ОПОР 05.3 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке		
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	ОПОР 06.2 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии		
		ОПОР 06.5 Составляет свою профессиограмму.		

	их ценностей.		
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 09.1 Использует информационные технологии при решении профессиональных задач.	
		ОПОР 09.2 Использует современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
		ОПОР 09.3 Соблюдает режим информационной безопасности в профессиональной деятельности	
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОПОР 10.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке.	
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОПОР 11.1 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	
		ОПОР 11.2 Презентует коммерческую идею	
	тах количество оценок		
	количество положительных оценок		
% положительных оценок			
Оценка в универсальной шкале оценок			

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно

		менее 70	2	неудовлетворительно	
--	--	----------	---	---------------------	--

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Лекции-визуализации	Передача преподавателем информации студентам сопровождается показом слайдов, схем с помощью мультимедийной системы.
Пай, конде. Ассортимент. Особенности технологии приготовления пая и конде. Варианты оформления, используемые наполнители. Правила подачи пая и конде	Лекция-диалог	Содержание подается через серию вопросов: 1.Отличительные особенности паев и конде? 2.Основное сырье используемое для их приготовления и т.д Студенты должны отвечать на данные вопросы непосредственно в ходе лекции.
Тирамису и чизкейки. Ассортимент. Отличительные особенности. Технология приготовления тирамису и чизкейков. Варианты оформления, используемые наполнители и соусы. Правила подачи.	Групповые дискуссии	Преподаватель выдвигает проблему в начале урока: «Схожесть и различия тирамису и чизкейков» Для решения данной проблемы преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого.
Террины и щербеты. Штрудели. Десерты фламбе. Бискотти. Ассортимент. Технология приготовления различных видовИспользуемые наполнители и соусы. Варианты оформления и правила подачи.	Урок защиты рефератов	Студенты готовят самостоятельно доклады, рефераты на тему: «История появления» «Ассортимент». Зачитывают их. Группа обсуждает и выявляет особенности.
Практическое занятие 3.Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного	Решение производственных ситуаций	Используя ранее изученный теоретический материал разработать десерт от шеф-повара 1.расчитать рецептуру 2.составить схему приготовления 3.расчитать пищевую и энергетическую

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
ассортимента		ценность 4. составить технико-технологическую карту
Лабораторная работа3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе многослойное, мусс, самбук)	Деловая игра	1.Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал 5. Приготовить блюда 6. Провести оценку качества приготовленных блюд

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		10	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	У2, У4, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	У1, У3, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1,
	Практическое занятие3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
ИТОГО		10	

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		48	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 3. Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	4	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет)	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе многослойное, мусс, самбук)	4	
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)	4	
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)	4	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана). Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4	
		4	
		4	
		4	
		4	

	Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни, воздушного пирога). Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса). Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		14	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента ...	Практическое занятие 4.Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	4	Y2, Y3, Y5, Y6, Y7 Y01.1, Y01.2, Y01.3, Y01.4, Y01.6, Y01.7, Y01.8, Y01.9, Y01.10, Y01.11, Y02.1, Y02.2, Y02.4, Y02.5, Y02.6, Y02.7, Y03.1, Y03.2, Y03.3, Y03.4, Y03.5, Y04.2, Y04.3, Y04.4, Y04.5, Y04.8, Y05.1, Y05.2, Y05.3, Y05.4, Y05.5, Y06.2, Y07.1, Y07.2, Y07.3, Y09.1, Y09.2, Y10.6
	Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Практическое занятие 4.Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	Y2, Y3, Y5, Y6, Y7 Y01.1, Y01.2, Y01.3, Y01.4, Y01.6, Y01.7, Y01.8, Y01.9, Y01.10, Y01.11, Y02.1, Y02.2, Y02.4, Y02.5, Y02.6, Y02.7, Y03.1, Y03.2, Y03.3, Y03.4, Y03.5, Y04.2, Y04.3, Y04.4, Y04.5, Y04.8, Y05.1, Y05.2, Y05.3, Y05.4, Y05.5, Y06.2, Y07.1, Y07.2, Y07.3, Y09.1, Y09.2, Y10.6
	Лабораторная работа 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
ИТОГО		72	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контроль- ная точка	Раздел/тема	Формируемые компетенции (ОК, ПК, ПО, У, З)	Оценочные средства	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
№1	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК .01-07, ОК.09-11 У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	Рубежная контрольная работа №1	1.Теоретические вопросы
№ 2	Комплексный экзамен		Рубежная контрольная работа №2	2. Ситуационные задачи
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
№ 3	Комплексный экзамен	ПК 4.2 – ПК 4.5 ОК .01-07, ОК.09-11 У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 33, 34, 35, 36, 38 301.1, 301.2, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.5, 303.6, 304.2,	Рубежная контрольная работа №3	Практические задания

		304.3, 304.4, 304.5, 304.9, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.7, 305.8, 305.10, 306.7, 307.1, 307.4, 309.1, 309.2, 310.5, 311.4		
Промежуто чная аттестация	Учебная практика Комплексный зачет	ПО 1 – ПО 7	Задание на практику	Отчет
Промежуто чная аттестация	Производственн ая практика (по профилю специальности) Комплексный зачет	ПО 1 – ПО 7	Задание на практику	Отчет
№4	Допуск к экзамену квали фикационному	ПК 4.1 – ПК 4.6 ОК .01-07, ОК.09-11 ПО 1 – ПО 7 У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4	Портфолио:	1.рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм 2.оформление ТТК
Промежуто чная аттестация	Экзамен квалификацион ный	ПК 4.1, ПК 4.6 ОК .01-07, ОК.09-11 ПО 1 – ПО 7 У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6	Экзаменац ионные билеты	Типовые практико- ориентированные задания

		31, 32, 33, 34, 35, 36, 37 301.1, 301.3, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.8, 302.1, 302.2, 302.3, 303.1, 303.2, 303.4, 304.2, 304.3, 304.5, 305.1, 305.2, 305.4, 305.6, 305.8, 306.3, 306.7, 307.1, 307.2, 307.3, 307.4, 309.1, 309.2, 310.3, 311.4		
--	--	--	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «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» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г Протокол №1	
2	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Диапроектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно	16.09.2020 г Протокол №1	
3	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш;	16.09.2020 г Протокол №1	

	Блендер DEXP SX-100; 4Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столешницы островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столешницы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом CHEЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: десертные Банкетный текстиль Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для практической		
--	--	--	--

		подготовки. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые; Диапроектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office договор №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно		
4	ПМ.01 Экзамен квалификационный	Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinchoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс";	16.09.2020 г Протокол №1	

		Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beapn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: десертные, фруктовые; Банкетный текстиль		
5	4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью: «Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».	16.09.2020 г. Протокол № 1	
6	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 364 часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 206 часов; в форме практической подготовки – 156 часа; самостоятельной работы обучающегося – 26 часа; учебной практики – 36 часов; в форме практической подготовки – 36 часов; производственной (по профилю специальности) практики – 72 часов.	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		в форме практической подготовки – 72 часов по МДК 04.01 -77 часов, в форме практической подготовки -2 часа; по МДК 04.02 -129 часов , в форме практической подготовки -46 часов.		
7	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	1. В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература 2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198 4. Володина, М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Электронный ресурс] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. В. Володина, Т. А. Сопачева. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 192 с. ISBN 978-5-4468-8850-4. Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=428904 . – 5. Климова, Т. А. Техническое оснащение и охрана труда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Климова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2018. - 1 электрон. опт. диск (CD-R). - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=S151.pdf&show=dcatalogues/5/9355/S151.pdf&view=true . – Макрообъект. 6. Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс] : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — Режим доступа : https://book.ru/book/924213 Дополнительная литература 1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательский центр "Академия", 2019. - 240 с. ISBN 978-5-4468-8936-5. Режим доступа: https://www.academia-moscow.ru/reader/?id=440560 . - 2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0776-4. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/read?id=335034	16.09.2020 г Протокол №1	

		3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358374 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358427 5. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-00091-119-8. - Текст : электронный. - URL: https://new.znanium.com/read?id=257361		
--	--	---	--	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		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» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ П. 3.1 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	В связи с обновлением материально-технического обеспечения п. Материально-техническое обеспечение читать в новой редакции: Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1,9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRиX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Стол рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M;	13.09.2023 г. Протокол № 1	

		Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроек); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGS; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные		
2	3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ П. 3.2 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы читать в новой редакции: Основная литература 1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083267 (дата обращения: 12.09.2023). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=431694#bib 2. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1179530 (дата обращения: 12.09.2023). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=363431#bib 3. Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-	13.09.2023г. Протокол № 1	

		на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276491 (дата обращения: 14.09.2023). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=374687#bib Дополнительная литература 1.Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1860506. - ISBN 978-5-16-017535-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1860506 (дата обращения: 13.09.2023). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=430199#bib 2.Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854763 (дата обращения: 12.09.2023). – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=390845#bib		
--	--	---	--	--