

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
/ С.А. Махновский
«24» февраля 2021

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

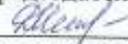
Магнитогорск, 2021

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 170519) 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
«Экономика, земельно-имущественные
отношения и сфера обслуживания»

Председатель

 / Д.Г. Неипоренко
Протокол № 6 от 17.02.2021г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от 24.02.2021г.

Разработчик:

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

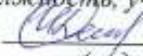
ООО «Газпром питание»

Рецензент:

Федерал
«Екатеринбургское
управление по организации
общественного питания»
Столовая №16
455030, Челябинская область,
г. Магнитогорск, Зеленая, 14

ООО «Газпром питание»  / М.В. Климова/
заведующая производством столовой № 16
(подпись) (И.О. Фамилия)

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	44
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	47
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	51
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	53

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.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 рецептов 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		<p>У01.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>У01.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>У01.3 определять этапы решения задачи;</p> <p>У01.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>У01.5 составлять план действий;</p> <p>У01.6 определять необходимые ресурсы;</p> <p>У01.7 учитывать временные ограничения и сроки при решении профессиональных задач;</p> <p>У01.8 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>З 01.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>З01.3 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>З01.4 структуру плана для решения задач;</p> <p>З01.5 значимость планирования всего рабочего процесса, как выстраивать эффективную работу и распределять рабочее время;</p> <p>З01.6 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>З01.7 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>З01.8 порядок оценки</p>

		<p>У01.9 реализовать составленный план;</p> <p>У01.10 работать в изменяющихся условиях, в том числе в стрессовых;</p> <p>У01.11 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p>	<p>результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>
ОК 2		<p>У02.1 определять задачи для поиска информации;</p> <p>У02.2 определять необходимые источники информации</p> <p>У02.3 планировать процесс поиска;</p> <p>У02.4 структурировать получаемую информацию;</p> <p>У02.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>У02.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>У02.7 оформлять результаты поиска;</p>	<p>; 302.1 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>302.2 приемы структурирования информации;</p> <p>302.3 формат оформления результатов поиска информации;</p>
ОК3		<p>У03.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У У03.2 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>У03.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>У03.4 применять исследовательские приемы и навыки, чтобы быть в курсе последних отраслевых решений;</p> <p>У03.5 понимать и адаптироваться к изменяющимся потребностям смежных профессий;</p>	<p>303.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>303.2 современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>303.4 права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p>
ОК4		<p>У04.1 организовывать</p>	<p>304.2 психологические</p>

		<p>работу коллектива и команды;</p> <p>У04.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>У04.3 понимать требования и оправдывать ожидания клиентов/работодателя;</p> <p>У04.4 реагировать на запросы клиентов/руководства лично и опосредованно;</p> <p>У04.8 эффективно работать в команде;</p>	<p>особенности личности;</p> <p>304.3 значимость установления и поддержания доверительных отношений со стороны коллег/работодателя/клиентов;</p> <p>304.5 ценность выстраивания и поддержания продуктивных рабочих отношений;</p>
ОК 5		<p>У05.1 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У05.2 использовать навыки устного общения в профессиональной деятельности;</p> <p>У05.3 излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>У05.5 проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p>	<p>305.1 цели, функции, виды и уровни общения;</p> <p>305.2 взаимосвязь общения и деятельности;</p> <p>305.4 механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>305.6 важность эффективного общения и навыков профессиональной коммуникации;</p> <p>305.8 правила оформления документов;</p>
ОК6		<p>У06.2 описывать значимость своей специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;</p> <p>У06.5 презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности);</p>	<p>306.3 значимость профессиональной деятельности по специальности для развития экономики и среды жизнедеятельности граждан российского государства;</p> <p>306.7 правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</p>
ОК7		<p>У07.1 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>У07.2 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>307.1 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>307.2 документацию и правила по охране труда и технике</p>

		деятельности по специальности; У07.3 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;	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;
ОК10		У10.6 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	310.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
ОК11			311.4 порядок выстраивания презентации;
ПК4.1 - ПК4.6	ПО1разработк и ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработк и, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3организац ии и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	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,	З1требования охраны труда, пожарной безопасности и

<p>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; контроля хранения и расхода продуктов</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>производственной санитарии в организации питания; 32виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>У5применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>34рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 36способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p>
	<p>У6соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>37правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
	<p>У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>38виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	курсовые проекты	Курсовые работы	Другие		Обучение по МДК					Практики			
									в том числе					в том числе			
									лекции, уроки	лабораторные занятия	практические занятия	курсовой проект	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная (по профилю специальности)		
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	МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7						233	6	7	104	72	44		18		
ПК 4.1-4.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Учебная практика		7					36								36	
ПК 4.1-4.6 ОК .01-07 ОК.09-11	Производственная (по профилю специальности) практика, час.		7					72									72
ПК 4.1-4.6 ОК .01-07	Квалификационный экзамен	7						18									

OK.09-11																		
	Всего (час):							359										

	отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1			ПК 4.1
	<ol style="list-style-type: none"> 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 	2	
Тематика консультаций при изучении раздела 1			
	<p>Правила адаптации, разработки рецептур десертов</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов</p>	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		52/26/46	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание		ПК4.2
	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	У1,У2,У3.У5,У6,У7 34-38 ПО3-ПО6
	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,	10	

	<p>компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи.</p> <p>Компоты и фрукты в сиропе.</p> <p>Муссы и самбуки. Кисели.</p> <p>Кремы, взбитые сливки, сабайоны.</p> <p>Суфле и зефир.</p> <p>Желе и бланманже.</p> <p>Мороженое и парфе.</p> <p>Пай, конде.</p> <p>Тирамису и чизкейки. Террины и щербеты.</p> <p>Штрудели. Десертыфламбе. Бискотти.</p> <p>Фруктово-овощные и ореховые десерты.</p>		
	<p>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.</p>	2	
	<p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).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</p>	2	

	(ХАССП).		
	Контрольная работа 2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 4 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	12	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный)	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)	4	
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)	4	
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).	4	
	Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)	4	
	Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)	4	
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание 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	2	ПК 4.3 У1, У2, У3, У5, У6, У7 34-38 ПО3-ПО6

	<p>десертов сложного ассортимента.</p>		
	<p>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.</p> <p>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.</p>	8	
	<p>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.</p>	4	
	<p>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).</p>	2	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		
	<p>Практическое занятие 5 Расчет сырья и количества порций для</p>	14	

	приготовления горячих десертов сложного ассортимента		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана).	4	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4	
	Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (брауни, воздушного пирога).	4	
	Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса).	4	
	Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	
	Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)	4	
	Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)	4	
	Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента национальной кухни	4	
	Лабораторная работа 16 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента национальной кухни	4	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни;	2	

3. Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных)			
Тематика консультаций при изучении раздела 2 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента		3	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		4/4	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	12	ПК4.4
	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	У1,У2,У3.У5,У6,У7 34-38 ПО3-ПО6
	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), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки	2	

	хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контрольная работа3		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 6 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	4	
	Лабораторная работа17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	4/4	ПК4.5
	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	У1,У2,У3.У5,У6,У7 34-38 ПО3-ПО6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	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		

	Практическое занятие 7 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4	
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 рецептур для приготовления холодных и горячих напитков (авторских, брендовых, региональных)	2	
Тематика консультаций при изучении раздела 3			
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента	2	
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.	36	

<ol style="list-style-type: none"> 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 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 рецептов 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 		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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). 	72	

<ol style="list-style-type: none"> 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых ХОЛОДНЫХ и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, 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	18 359	

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	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.
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	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; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX В 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA ВВ 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималки Endeвер 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 AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort КТ-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-КР02-С32 1,8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745;

Тип и наименование специального помещения	Оснащение специального помещения
	<p>Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы ВТ-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 КМС 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; Стол профессиональный 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; 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</p>
<p>помещение для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки</p>	<p>Персональные компьютеры с пакетом MS Windows Calculate Linux Desktop MS Office 7 Zip, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета</p>

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496

с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>

2. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>

Периодические издания:

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:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства

- Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП
Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinaryie-vidieoroliki.html>

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 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Тема 1.3	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: 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	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к 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;

Поиск дополнительной информации

Необходимую информацию можно найти в Интернете, с помощью Консультант-Плюс, работая со справочниками, словарями, энциклопедиями

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.

		<p>Введем понятие Белого(White) и Желтого (Yellow) поиска.</p> <p>White-поиск - поиск адресной информации по заранее известному собственному имени адресата (имя человека или организации).</p> <p>Yellow-поиск - поиск собственного имени по дополнительным признакам (по роду деятельности, по географическому признаку), а затем поиск его адресной информации.</p> <p>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.</p>								
4	<p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Произвести подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов.</p> <p>Оформить таблицей</p> <table border="1" data-bbox="549 922 1503 1115"> <thead> <tr> <th data-bbox="549 922 788 1070">Наименование оборудования, инвентаря, посуды</th> <th data-bbox="788 922 1027 1070">Тип или марка</th> <th data-bbox="1027 922 1267 1070">габариты</th> <th data-bbox="1267 922 1503 1070">емкость</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="549 1070 788 1115"></td> <td data-bbox="788 1070 1027 1115"></td> <td data-bbox="1027 1070 1267 1115"></td> <td data-bbox="1267 1070 1503 1115"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Критерии оценки таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания теме; - правильный отбор информации; - соответствие оформления требованиям; - работа сдана в срок. 	Наименование оборудования, инвентаря, посуды	Тип или марка	габариты	емкость				
Наименование оборудования, инвентаря, посуды	Тип или марка	габариты	емкость							
5	<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»;</p> <p>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.</p> <p>Критерии оценки составления схем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания теме; - правильная структурированность информации; - наличие логической связи изложенной информации; - аккуратность выполнения работы; - творческий подход к выполнению задания; - работа сдана в срок. 								
6	<p>десертов сложного ассортимента</p>	<p>Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни</p> <p>Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <p>В докладе выделяются три основные части:</p> <p>1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых.</p>								

		<p>2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).</p> <p>3) Обобщающая – заключение, выводы.</p> <p>Формы контроля: Выступление на занятии</p> <p>Критерии оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления 												
7		<p>Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных)</p> <table border="1" data-bbox="550 667 1487 801"> <thead> <tr> <th data-bbox="550 667 742 757">Наименование сырья</th> <th data-bbox="742 667 890 757">Масса брутто</th> <th data-bbox="890 667 1061 757">Отходы при хол.обр.</th> <th data-bbox="1061 667 1177 757">Масса нетто</th> <th data-bbox="1177 667 1332 757">Потери при т.о.</th> <th data-bbox="1332 667 1487 757">Выход готового продукта</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="550 757 742 801"></td> <td data-bbox="742 757 890 801"></td> <td data-bbox="890 757 1061 801"></td> <td data-bbox="1061 757 1177 801"></td> <td data-bbox="1177 757 1332 801"></td> <td data-bbox="1332 757 1487 801"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход готового продукта						
Наименование сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход готового продукта									
8	<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Подготовка сообщения Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Формы контроля: Выступление на занятии</p> <p>Критерии оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления 												
9		<p>1. Подготовка презентации Организация работы бариста;</p> <p>Презентация - это набор слайдов, объединенных возможностью перехода от одного слайда к другому и хранящихся в общем файле.</p> <p>Цель презентации - визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия конкретной аудиторией и побуждающее ее на позитивное взаимодействие с объектом и/или автором презентации.</p> <p>задачи презентации вытекают из ее вида и способов ее представления аудитории и, благодаря этому, формулируются достаточно просто.</p> <p><i>Преимущество презентации</i> позволяет адаптироваться обучающимся; уменьшает непроизводительные затраты живого труда на уроке; повышает мотивацию учения; обеспечивает наглядностью; позволяет проиграть видео и аудио-файлы; быстрота</p>												

		<p>и удобство использования.</p> <p>Средства для создания презентаций: пакет MicrosoftOffice стандартное приложение PowerPoint</p> <p>Виды презентаций:</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Интерактивная презентация позволяет осуществлять поиск нужной информации, углубляясь в нее настолько, насколько это было предусмотрено разработчиком презентации.</p> <p>Порции информации можно подавать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • графически; • в текстовом виде; • посредством анимации или видеоклипов; • чтением текста «от автора» и с использованием звуковых эффектов; • с применением всех элементов в разнообразных сочетаниях. <p>Для интерактивной презентации характерным является заложенное в ней свойство захватывать пользователя и поддерживать в нем заинтересованность материалом.</p> <p>3. <i>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 продемонстрировать презентацию</p> <p><i>Общие требования к презентации:</i></p> <p>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;</p>
--	--	---

		<p>Количество слайдов должно быть не более 20;</p> <p>При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты;</p> <p>Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда;</p> <p>По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации.</p> <p><i>Требования к шрифтовому оформлению презентации:</i></p> <p>Рекомендуется использовать шрифты с засечками (Georgia, Palatino, TimesNewRoman);</p> <p>Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст);</p> <p>Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков;</p> <p>Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта;</p> <p>Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру</p> <p><i>Требования к графической информации презентации:</i></p> <p>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.</p> <p>2.правильность – изображение должно представлять собой некоторую проекцию фигуры на плоскость.</p> <p>3.простота выполнения – использование неполных изображений, вспомогательных средств построения (шаблонов, трафаретов, лекал).</p> <p>Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями;</p> <p>Изображения (в формате jpg) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла;</p> <p>Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда;</p> <p>Соотношение текст-картинки – 2/3 (текста меньше чем картинок).</p> <p><i>Структура презентации или примерный порядок слайдов:</i></p> <p>1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата);</p> <p>2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа);</p> <p>3 слайд – Цели и задачи работы;</p> <p>4 слайд – Методы, применяемые в работе;</p> <p>5...n слайд – Основная часть;</p> <p>n+1 слайд – Заключение (выводы);</p> <p>n+2 слайд – Список основных использованных источников;</p> <p>n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).</p>
--	--	--

10		Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных)					
		Разработка рецептур для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных)					
		Наименование сырья	Масса брутто	Отходы при хол.обр.	Масса нетто	Потери при т.о.	Выход готового 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 квалификационный экзамен.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства
<i>Практический опыт в</i>	
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;	Задания на учебную и производственную практику
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;	Виды: наблюдение, измерение, опыт, и др. задания для практических работ
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;	Задания для лабораторных работ Тестовые задания Контрольные задания по вариантам
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	
З1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
З2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
З3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
З4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
З5. 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 реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен	8
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен	8
УП.04	Учебная практика	Зачет	8
ПП.04	Производственная практика	Зачет	8

4.2.1 Оценочные средства для экзамена, зачета, практики

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;	

<p>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;</p>	<p>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.</p>
<p>У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p>Время выполнения задания – 30 минут. Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.</p>
<p>У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>	<p>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.</p>
<p>У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>2. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой? а) холодную; б) горячую; в) теплую.</p>
<p>У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде.</p>
<p>У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>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.</p>
<p>У7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; 31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.</p>
	<p>Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова 17. По температуре подачи сложные холодные и горячие десерты делятся на.....и..... . _____.</p>
	<p>18. При варке киселей можно использовать....., благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.</p>
	<p>19. Укажите последовательность</p>

	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;	<p>Экзамен МДК.04.02 Рубежная контрольная работа Вариант №1. Задание. 1.</p> <p>Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто), рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».</p> <p>2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.</p> <p>3. Составьте подробное описание подачи блюда. 4. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание</p>
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;	

Критерии оценки дифференцированного зачета.

–«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	

ОК01-
ОК11

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 рецептов, выход порции 200г.)
 -1 порцию блюда – кашу Гурьевскую (по 1 колонке сборника рецептов)
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 рецептов 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 рецептов	
	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 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОПОР 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях	
		ОПОР 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации	
		ОПОР 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач	

	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОПОР 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией	
		ОПОР 03.2 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования	
		ОПОР 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли	
	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 Применяет навыки управления проектами.	
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОПОР 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка	
		ОПОР 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке	
		ОПОР 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности	
	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	ОПОР 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
		ОПОР 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение	
		ОПОР 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей	

	<p>гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	специальности		
	<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно взаимодействовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	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		
	<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	ОПОР 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке		
		ОПОР 09.3 Извлекает из них необходимую информацию из документации по профессиональной тематике.		
	макс количество оценок			
	количество положительных оценок			
	% положительных оценок			
	Оценка в универсальной шкале оценок			
<p>Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки</p>				
<p>Процент результативности (правильных ответов)</p>		<p>Качественная оценка уровня подготовки</p>		
		балл (отметка)	вербальный аналог	
90 ÷ 100		5	отлично	
80 ÷ 89		4	хорошо	
70 ÷ 79		3	удовлетворительно	
менее 70		2	неудовлетворительно	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения	Цель использования образовательной технологии	Планируемый результат использования образовательной технологии	Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности
1	Концентрированное обучения Я.И. Коменский	Организация учебного процесса, при которой внимание студентов сосредотачиваются на более глубоком изучении темы за счет объединения уроков в блоки	Максимально сближает учебный процесс с естественными психологическими особенностями человеческого восприятия, осмысления, запоминания, воспроизведения, применения, систематизации и обобщения	Ведение материала блоками Учебный блок включает лекцию, практическое занятие, самостоятельную работу учащихся, контроль (зачет)
2	Развивающее обучение Л.С. Выготский, Л.В. Занков,	Развитие личности и ее способностей	Ориентация учебного процесса на потенциальные возможности человека и их реализацию	Вовлечение студентов в различные виды деятельности
3	Дифференцированное обучения Т.К.Донская В.В.Фирсов	Обучения в одной группе с разными способностями	Усвоение программного материала на различных планируемых уровнях, но не ниже обязательного (госуд. стандарта)	выполнение студентами заданий разного уровня сложности
4	Модульного обучения П.А.Юцявичене	Освоение учебного материала в процессе активной деятельности учеников; Развитие у студентов умений планировать свою деятельность	Самостоятельная работа студентов по индивидуальным заданиям Психологическая комфортность на занятиях	Работа с модульными блоками – учебными элементами (УЭ), которые структурируются в определенном порядке, предлагаются студентам в

				комплектах
5	Деловая игра Л. С. Выготский, А.Н. Леонтьев, Д.Б. Эльконин и др.	Обеспечение лично- деятельского характера усвоение знаний, умений, навыков	Самостоятельная познавательная деятельность, направленная на поиск, обработку информации	Игровые методы вовлечения студентов в творческую деятельность
6	Проблемного обучения Д. Дьюи	Развитие познавательной способности	Постоянная постановка перед студентом проблемных ситуаций приводит к тому, что он стремится их разрешить, тем самым мы имеем дело с творческой личностью всегда способной к поиску	Преподаватель, зная уровень подготовленности своих студентов и исходя из специфики обучения, может ставить перед ними уже встречавшиеся ранее проблемы. При этом он учитывает следующее: а) решение встречавшихся ранее, но не решенных из-за отсутствия достаточных знаний проблем укрепляет интерес учащихся к предмету, убеждает их в том, что практически преодолимы все учебные проблемы - для этого надо иметь больше знаний
7	Здоровьесберегающ ие	Обеспечить студенту высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, навыков, необходимых для ведения здорового образа жизни, и	Использование данных технологий позволяют равномерно во время урока распределять различные виды заданий, чередовать мыслительную деятельность с физминутками,	При организации урока выделить три основных этапа с точки зрения здоровьесбережени я, которые характеризуются своей продолжительност ью, объемом

		воспитав у него культуру здоровья.	определять время подачи сложного учебного материала, выделять время на проведение самостоятельных работ, нормативно применять ТСО, что дает положительные результаты в обучении.	нагрузки и характерными видами деятельности
8	Групповые технологии (Г.К. Селевко)	Активизация коллективной познавательной деятельности. Формирование личной ответственности, коммуникативной культуры	Организация совместных действий ведущих к активизации познавательного процесса	На практических занятиях в работе творческих групп использую: познавательные задачи, заполнение таблиц, опорных конспектов
9	Информационные компьютерные технологии (А.И. Яковлев)	Повышение уровня компетентности в области современных информационных технологий	Участие работы на образовательном портале, опыт работы в сети Интерн. Наблюдается повышение активности и мотивации к профессиональной самореализации (создают презентации и проекты по темам)	Размещение материала на образовательном портале

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 рецептов 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	ПК4.1 У1,У2,У3
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 1.1 У4,
	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	4	ПК 1.1 У4,

	приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
--	--	--	--

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			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 4 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	12	У1
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)	4	У2, У3, У4, У5, У6, У7
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный)	4	У2, У3, У4, У5, У6, У7
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)	4	У2, У3, У4, У5, У6, У7
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)	4	
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).	4	У2, У3, У4, У5, У6, У7
	Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)	4	
Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)	4		

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 5 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	14	У1, У3
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана).	4	У2,У3,У4У5,У6,У7
		4	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4	
	Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни, воздушного пирога).		
	Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных(пудинга, кекса).		
	Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	
Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)			
Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных			

	десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская) Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента национальной кухни Лабораторная работа 16 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента национальной кухни	4 4	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента ...	Практическое занятие 6 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента Лабораторная работа 17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	4 4	У1 У2,У3,У4У5,У6,У7
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Практическое занятие 7 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	У1
	Лабораторная работа 18 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4	У2,У3,У4У5,У6,У7
ИТОГО		72/44	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная 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	ПК4.1 У1-4, З1-3	Рубежная контрольная работа №1	1. Теоретические вопросы
№ 2	Экзамен	ПК 4.1 ПК4.6 ОК01-ОК07, ОК09-ОК11 У1-У8, З1-З11 У1-У10 З1-З8	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	Экзамен	ПК 4.1 Пк4.4 У1-6 З1-6	Рубежная контрольная работа №3	Практические задания
Промежуточная аттестация	Учебная практика Зачет		Задание на практику	Отчет
Промежуточная аттестация	Практика по профилю специальности Зачет		Задание на практику	Отчет
№4	Допуск к экзамену/		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
Промежуточная аттестация	Экзамен квалификационный		Экзаменационные билеты	Типовые практико-ориентированные задания

