

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



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
Профессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу)

Форма обучения очная
на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2022

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 «09» декабря 2016 г. №1565; Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 № 43.02.15.-170519 к ПООП СПО).

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Экономики и сферы обслуживания
Председатель  /Наталья
Николаевна Колесникова
Протокол № 5 от 19.01.2022

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 09.02.2022

Разработчики:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК  Ирина Владимировна
Авдошина
преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК  /Марина
Александровна Ильина

Рецензент: ООО «Газпром питание» заведующая производством столовой №16

Рецензент: Доцент кафедры Химии, к.с. – х.н. доцент



СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	47
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	61
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	64
ПРИЛОЖЕНИЕ 3	68
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	69

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 рабочей 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:

- ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания
- ОПЦ.08 Охрана труда

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить 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 и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

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
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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

Код	Наименование корпоративных компетенций
КК 1	Планирование и организация деятельности
КК 2	Профессиональная мобильность
КК 3	Открытость новому

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ПК/ ОК	иметь практический опыт (ПО)	Уметь (У)	Знать (З)
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК08, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2,	ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПО2разработки, адаптации рецептов	У1разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2обеспечивать наличие, контролировать хранение и	ЗЗассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	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	рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У3оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
---------------------------------------	--	--	--

	готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов		
	ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	У4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	31требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 32виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.	У5применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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;
		У6соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного	37правила составления меню, разработки рецептур, составления

		сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	заявок на продукты;
		У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
ОК1		Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 составлять план действий; Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; Уо 01.06 реализовывать составленный план; Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах;
ОК2		Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные	Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации; Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в

		цифровые средства для решения профессиональных задач; Уо 02.09 проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;	профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; Зо 02.05 нормы информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;
ОК3		Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08 презентовать бизнес-идею; Уо 03.09 определять источники финансирования;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию; Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06 порядок выстраивания презентации; Зо 03.07 кредитные банковские продукты;
ОК4		Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 эффективно работать в команде; Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды; Зо 04.03 основы проектной деятельности;
ОК5		Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; Уо 05.03 поддерживать контакты посредством современных коммуникационных технологий;	Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений; Зо 05.04 средства коммуникационных технологий для обмена информацией в

			профессиональной деятельности;
OK6		Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию; Уо 06.02 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе; Уо 06.03 применять стандарты антикоррупционного поведения; Уо 06.04 описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 основы нравственности и морали демократического общества; Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; Зо 06.04 значимость профессиональной деятельности по специальности;
OK7		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности; Уо 07.04 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; Уо 07.05 оценивать чрезвычайную ситуацию; Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности; Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.06 основные направления изменения климатических условий региона; Зо 07.07 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;
OK8		Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения;
OK9		Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на	Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 09.02 основные

		базовые профессиональные темы; Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности; Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 09.04 особенности произношения; Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности; Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном
--	--	--	--

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **294**

в том числе в форме практической подготовки **204**

Из них на освоение МДК **132**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики **144**

в том числе учебная **72**

в том числе производственная (по профилю специальности) **72**

Промежуточная аттестация **18**

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2.1 Структура профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Коды ОК/ПК	Наименования разделов профессионального модуля/МДК	Формы промежуточной аттестации (семестр)					Объем профессионального модуля, час.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП, час с учетом практик	Самостоятельная работа	с преподавателем								Промежуточная аттестация
									Всего	в том числе							
										в практической подготовке	лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовой проект	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК9 КК 1-3	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			132	6	126	74	46	14	60		6	18	
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК9 КК 1-3	Учебная практика		7				72		72	72							
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК9 КК 1-3	Производственная (по профилю специальности) практика		7				72		72	72							
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК9 КК 1-3	Квалификационный экзамен	7					18									18	
	Всего	1	2	1			294	6	270	204	46	14	60		6	18	

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (очно)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч.	Код ПК, ОК, КК	Коды осваиваемых элементов компетенций
1	2	3	4	5
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			ПК 4.1-ПК4.6 ОК.01-ОК.09 КК1-3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	2	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,			

	методов обслуживания.			
	В том числе практических/лабораторных занятий			
	Практическое занятие 1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2/2		У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	6	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, У01.1- У01.11; У02.1-У02.7;
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.			
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Организация работы и рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных десертов Организация работы и рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих десертов			
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов. Подбор посуды и приборов для подачи. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность уборки стола после обслуживания.			
Тема1. 3 Организация и техническое	Содержание		ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33	
	Организация и техническое оснащение работ по			У1 У2, 31-38

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Контрольная работа1		ОК.01-ОК.09 КК1-3	301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	В том числе практических/лабораторных занятий	4/4		
	Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 1. Подготовка доклад «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения «Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов» 3. Работа над учебным материалом 4. Оформить таблицу: Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов		2	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; У01.1- У01.11; У02.1-У02.7;

				У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5
Тематика консультаций при изучении раздела 1				
Правила адаптации, разработки рецептур десертов				
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов				
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента				
Тема 2.1	Содержание			
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	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	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5
	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, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Компоты и фрукты в сиропе.	4		

	Муссы и самбуки. Кисели. Кремы, взбитые сливки, сабайоны. Суфле и зефир. Желе и бланманже. Мороженое и парфе. Пай, конде. Тирамису и чизкейки. Террины и щербеты. Штрудели. Десертыфламбе. Бискотти. Фруктово-овощные и ореховые десерты.			
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2		
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи 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 (ХАССП).	2		
	Контрольная работа2			
	В том числе практических/лабораторных занятий	28/28		
	Практическое занятие 4 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2/2	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3;

	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)	4/4	ОК.01-ОК.09 КК1-3	304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация желированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный)	4/4		
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)	4/4		
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)	4/4		
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).	4/4		
	Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента(ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)	4/4		
	Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)	4/4		
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 десертов сложного ассортимента.	2	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4;
	Комбинирование различных способов и современные методы	4		

	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, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов. Суфле и пудинги. Гренки и корзиночки с плодами и ягодами Десерты из яблок. Шоколадно-фруктовое фондю Овощные кексы и сладкие каши Отличительные особенности. Ассортимент.			309.1-309.2; 310.3;311.4. У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	4		
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2		
	В том числе практических/лабораторных занятий	34/34		

	Практическое занятие 5 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2/2	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана).	4/4		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4/4		
	Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (брауни, воздушного пирога).	4/4		
	Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса).	4/4		
	Лабораторная работа 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4/4		
	Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)	4/4		
	Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)	4/4		
	Лабораторная работа 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов сложного ассортимента национальной кухни	4/4		
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни; 3. Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых,	2		

региональных)			ПК 4.1-ПК4.6	
Тематика консультаций при изучении раздела 2			У1, 33	
Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента			ОК.01-ОК.09	
Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента			КК1-3	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1	Содержание			
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305.8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4		
	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.	2		

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контрольная работа3			
	В том числе практических/лабораторных занятий	2/2		
	Практическое занятие 6 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента	2	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание			
	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	ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	У1 У2, 31-38 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
	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).		ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3	
	В том числе практических/лабораторных занятий	2/2		У1 У2, 31-38
	Практическое занятие 7 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2		У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2;
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3. 1. Подготовка сообщения Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента 2. Подготовка презентации Организация работы бариста; 3. Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих напитков (авторских, брендовых, региональных)		2		
Тематика консультаций при изучении раздела 3 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента				
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты; Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.		72/72		

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. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 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. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения Приготовление, оформление горячих десертов с сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом			
---	--	--	--

рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Производственная практика по ПМ.04 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами	72/72		

стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовки 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. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;			
Экзамен квалификационный Всего	18 294/204		

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; Оборудование: Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые;
Мастерская Учебная кухня ресторана	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ: Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; 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 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; Шинковка ручная BIMATEK U;

	Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; 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 KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-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: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов.

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/kulinarnyye-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 профессиональному модулю, 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

№	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	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
		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. 1. Зарубежные поисковые машины: 2. Google - www.google.com

		3. Altavista - www.altavista.com 4. Excite - www.excite.com 5. HotBot - www.hotbot.com 6. Nothern Light - www.northernlight.com 7. Go (Infoseek) - www.go.com (infoseek.com) 8. Fast - www.alltheweb.com 9. Российские поисковые машины: 10. Яndex - www.yandex.ru (или www.ya.ru) 11. Рамблер - www.rambler.ru 12. Апорт - www.aport.ru 1. Поиск такого источника информации, как статьи в группах новостей. Инструментами поиска в данном случае могут являться рассмотренные поисковые машины WWW, которые индексируют не только пространство WWW, но и статьи в телеконференциях и имеют специальный режим поиска именно в этом ресурсе. Поиск в группах новостей поддерживает, например, поисковый сервер Altavista. Следует отметить, что поисковые системы WWW весьма оперативно индексируют группы новостей и содержат информацию о статьях, реально существующих в сети. Для поиска в архивах новостей существуют специализированные системы, самой известной из которых является система Deja (www.deja.com). Эта система позволяет проводить как поиск отдельных статей, содержащих введенный термин, так и поиск определенных групп новостей, посвященных обсуждению заданной темы. Можно зарегистрироваться в Deja и подписаться на определенные группы новостей. 2. Инструменты, позволяющие проводить поиск файлов. Многие поисковые системы WWW стали оказывать услугу поиска мультимедийных файлов (Altavista, Aport). Для этого вовсе нет необходимости знать специальные операторы, а достаточно перейти с домашней страницы по ссылкам Картинки (Images), MP3/Audio или Video к специальному режиму поиска. Поиск проводится по возможному имени файла или по тексту в комментарии к ссылке на мультимедийный файл. Что касается поиска программного обеспечения, во всемирной паутине существуют поисковые Web-серверы с коллекциями условно-бесплатного ПО, некоторые из них специализируются на поиск программного обеспечения для Интернета или для конкретной операционной системы. Эти системы в конечном итоге приведут вас к конкретному серверу, с которого и можно скачать искомый программный продукт. Следует упомянуть серверы Archie, также оказывающие услугу поиска файлов на FTP-серверах, однако пользоваться Web-серверами гораздо удобнее. 3. Поисковые инструменты для поиска адресной информации. Введем понятие Белого(White) и Желтого(Yellow) поиска. White-поиск - поиск адресной информации по заранее известному собственному имени адресата (имя человека или
--	--	--

		организации). Yellow-поиск - поиск собственного имени по дополнительным признакам (по роду деятельности, по географическому признаку), а затем поиск его адресной информации. Обычно YellowPages системы фактически сразу включают в себя и WhitePages - у найденного адресата сразу видны его телефон и почтовый адрес. Кроме того, некоторые YellowPages позволяют искать просто в алфавитном списке своих абонентов (white-поиск). С другой стороны, Whitepages также содержат элементы yellow-поиска - кроме задания собственного имени они обычно позволяют указать название города, штата и другие, сужающие поиск, данные (что необходимо в случае многих однофамильцев). Возможно, именно поэтому многие on-line телефонные справочники, выполняющие, фактически white-поиск, называют себя Yellowpages.
2	Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Произвести подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов. Оформить таблицей Наименование оборудования, инвентаря, посуды Тип или марка габариты емкость Критерии оценки таблицы: - соответствие содержания теме; - правильный отбор информации; - соответствие оформления требованиям; - работа сдана в срок.
3	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»; Ильина М.А. Технология приготовления сложных холодных десертов: учеб.пособие/М.А.Ильина – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос.техн. ун-та им Г.И. Носова,2018.-73 с. Критерии оценки составления схем: - соответствие содержания теме; - правильная структурированность информации; - наличие логической связи изложенной информации; - аккуратность выполнения работы; - творческий подход к выполнению задания; - работа сдана в срок. Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).

		3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии Критерии оценки: 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных) Наименование сырья Масса брутто Отходы при хол.обр. Масса нетто Потери при т.о. Выход гот продукта
4	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	Подготовка сообщения Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части: 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
		1. Подготовка презентации Организация работы бариста; Презентация - это набор слайдов, объединенных возможностью перехода от одного слайда к другому и хранящихся в общем файле. Цель презентации - визуальное представление замысла автора, максимально удобное для восприятия конкретной аудиторией и побуждающее ее на позитивное взаимодействие с объектом и/или автором презентации. задачи презентации вытекают из ее вида и способов ее представления аудитории и, благодаря этому, формулируются достаточно просто.

		Преимущество презентации позволяет адаптироваться под обучающихся; уменьшает непроизводительные затраты живого труда на уроке; повышает мотивацию учения; обеспечивает наглядностью; позволяет проиграть видео и аудио-файлы; быстрота и удобство использования. Средства для создания презентаций: пакет Microsoft Office стандартное приложение PowerPoint Виды презентаций: 1. Непрерывная презентация – 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://mypo.ppt.net/documents/10622/ikt-demonstratsionnaya-nepreryvnaya-prezentatsiya.ppt#sthash.dBbSUCXt.dpuf 2. Интерактивная презентация - это диалог пользователя с компьютером. Пользователь принимает решения, какой материал для него важный, и осуществляет выбор на экране нужного объекта с помощью мыши или нажатием клавиш. В этом случае выдается запрашиваемая информация. Все интерактивные презентационные программы управляют событиями, т.е. когда происходит определенное событие (нажатие на клавишу, позиционирование курсора на экранный объект и т.п.), программа выполняет соответствующее действие. Интерактивная презентация позволяет осуществлять поиск нужной информации, углубляясь в нее настолько, насколько это было предусмотрено разработчиком презентации. Порции информации можно подавать: • графически; • в текстовом виде; • посредством анимации или видеоклипов; • чтением текста «от автора» и с использованием звуковых эффектов; • с применением всех элементов в разнообразных сочетаниях. Для интерактивной презентации характерным является заложенное в ней свойство захватывать пользователя и поддерживать в нем заинтересованность материалом. 3. Презентация со сценарием предполагает показ слайдов, снабженных анимированными объектами, видеоматериалом и звуковым сопровождением, а также спецэффектами. Презентация со сценарием – показ слайдов под управлением ведущего (докладчика). Порядок смены слайдов, время демонстрации каждого слайда определяет сам ведущий, либо
--	--	---

		человек, помогающий ведущему демонстрировать презентацию Общие требования к презентации: На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, но не наоборот; Количество слайдов должно быть не более 20; При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты; Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда; По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации. Требования к шрифтовому оформлению презентации: Рекомендуется использовать шрифты с засечками (Georgia, Palatino, TimesNewRoman); Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст); Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков; Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта; Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру Требования к графической информации презентации: 1.наглядность – изображение при первом рассмотрении должно давать однозначное представление о форме предмета, о расположении всех элементов, определяющих эту форму.наглядность – изображение при первом рассмотрении должно давать однозначное представление о форме предмета, о расположении всех элементов, определяющих эту форму. 2.правильность – изображение должно представлять собой некоторую проекцию фигуры на плоскость. 3.простота выполнения – использование неполных изображений, вспомогательных средств построения (шаблонов, трафаретов, лекал). Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями; Изображения (в формате jpg) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла; Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда; Соотношение текст-картинки – 2/3 (текста меньше чем картинок). Структура презентации или примерный порядок слайдов: 1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата); 2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа); 3 слайд – Цели и задачи работы;
--	--	--

		4 слайд – Методы, применяемые в работе; 5...n слайд – Основная часть; n+1 слайд – Заключение (выводы); n+2 слайд – Список основных использованных источников; n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).
		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 гот продукта

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания)	Наименование оценочного средства	Критерии оценки
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием
ПО1, ПО2		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием

ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См. критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См. критерии контрольной работы
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Семинар	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См. критерии семинара
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3		

308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		
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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест	см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См. критерии теста
ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7.		
У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4		

Критерии оценки содержания семинарского занятия:

- соответствие тематическому плану и учебной программе курса;
- качество плана семинарского занятия (полный, детальный, перегруженный и т.п.);
- отчетливость постановки цели семинарского занятия;
- обсуждение дискуссионных вопросов;
- рассмотрение обсуждаемых вопросов с позиций современных достижений науки, техники, культуры и искусства;
- раскрытие органического единства теории и практики;
- профессиональная направленность семинарского занятия, связь обсуждаемого материала с профилем подготовки студентов, их будущей специальностью;
- соотношение семинарского занятия с содержанием учебника (рассматривается материал, которого нет в учебнике, материал, изложенный частично, материал, изложенный полностью и т. п.);
- реализация в содержании семинарского занятия внутри и междисциплинарных связей.

Критерии оценки тестовых работ:

- «3 » - за 60% правильно выполненных заданий
- «4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий
- «5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умении студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая

контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

Критерии оценки практических и лабораторных работ

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

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	Дифференцированный зачет	7
УП.04.01	Учебная практика	зачет	7
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	зачет	7
ПМ.04	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен квалификационный	7

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

Результаты обучения	Оценочные средства для промежуточной аттестации
ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<i>Отчеты по практикам</i>
ПО2разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
ПО3организации и проведения	

подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Рубежная контрольная работа Вариант № 1. Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 20 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут. Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа. 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. 2. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой? а) холодную; б) горячую; в) теплую. 3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде. 4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компотов? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожей. 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. 6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? а) айву, яблоки, груши; б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню. 7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания? а) 6...8 ч; б) 8... 10 ч; в) 10... 12 ч. 8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.
ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
ПО7видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода продуктов	
У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
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;	Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова 17. По температуре подачи сложные холодные и горячие десерты делятся на.....и..... . _____. 18. При варке киселей можно использовать....., благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды. 19. Укажите последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод. 20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок». Экзамен МДК.04.01 Рубежная контрольная работа Вариант №1. Задание. 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто), рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный». 1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций. 2. Составьте подробное описание подачи блюда. 4. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание
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	
31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
35. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	

36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	
37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	
38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;	

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.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

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- ОК09 КК1-3	Задание 1 Инструкция: 1. Внимательно прочитайте задание. 2. Вы можете воспользоваться: - Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;

-Справочником руководителя общественного питания.

3. Время выполнения задания – 180 мин

Текст задания:

-Разработать холодное блюдо или закуску

- Произвести расчет сырья для приготовления блюда, оформить технологическую карту;

- Организовать рабочее место по приготовлению блюда;

- Подготовить сырье и полуфабрикаты

- Приготовить блюдо

- Провести оценку качества готового блюда по органолептическим показателям;

Исходные данные:

Технологическая карта приготовления блюда

Трудоемкость работ: 1.5 час. на чел

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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи	
	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.	
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	
	ОПОР 02.3	Оформляет результаты поиска информации в соответствии с установленными требованиями	
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;.	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 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде		ОПОР 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли.	
		ОПОР 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности	
		ОПОР 04.3 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 гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		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 специальности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях..		ОПОР 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности	
		ОПОР 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с учетом энергосберегающих и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической		ОПОР 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности.	

	подготовленности.		
	ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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.	
	тах количество оценок		
	количество положительных оценок		
	% положительных оценок		
	Оценка в универсальной шкале оценок		
	Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки		
Процент результативности (правильных ответов)		Качественная оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100		5	отлично
80 ÷ 89		4	хорошо
70 ÷ 79		3	удовлетворительно
менее 70		2	неудовлетворительно

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

№ 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.	Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик)	Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию.	Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий	1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта

2.	Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов)	- обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п.	–Соблюдение оптимального воздушно-теплого режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера.	Контроль освещения во время проведения занятия; Проветривание. Физкультпауза. Эмоциональные разрядки. Своевременное завершение урока.
3.	Технология решения дидактических задач	Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности	Умение решать профессиональные задачи	1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия

4.	Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)	1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.	формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;	1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.
----	--	---	---	--

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/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	в том числе в практ. подготовке	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	2	У1 У2, У01.1-У01.11; У02.1-У02.7;
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	2	У4 У04.01-У04.8
	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,	2	2	У4 У04.01-У04.8

	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
--	--	--	--	--

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	в том числе в практ. подготовке	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	2	2	У1 У01.1-У01.11;
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)	4	4	У2, У3, У4 У5, У6, У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3;
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный)	4	4	У2, У3, У4 У5, У6, У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3;
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)	4	4	У2, У3, У4 У5, У6, У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3;
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)	4	4	У2, У3, У4 У5, У6, У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3;
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного	4	4	У2, У3, У4 У5, У6, У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8

	ассортимента (тирамису, чизкейк). Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента(ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами) Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)	4	4	Y05.1-Y05.5 Y2,Y3,Y4Y5,Y6,Y7 Y02.1-Y02.7; Y03.1-Y03.4; Y04.1- Y04.8 Y05.1-Y05.5 Y06.2- 06.5; Y07.1-Y07.3;
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 5 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2	2	Y1, Y3 Y01.1-Y01.11; Y02.1-Y02.7; Y03.1-Y03.4;
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана). Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю). 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).	4	4	Y2,Y3,Y4Y5,Y6,Y7 Y02.1-Y02.7; Y03.1-Y03.4; Y04.1- Y04.8 Y05.1-Y05.5 Y06.2- 06.5; Y07.1-Y07.3;
		4	4	
		4	4	
		4	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	4	
	Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)	4	4	
	Лабораторная работа 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)	4	4	
	Лабораторная работа 15 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	2	2	У1
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	2	2	У1
ИТОГО		60/14		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

Контрольная точка	Контролируемые разделы (темы) профессионального модуля	Контролируемые результаты	Оценочные средства	
№1	Тема1. 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Контрольная работа №1	Перечень теоретических вопросов
№2	Тема 2.1 Приготовление , хранение холодных десертов сложного ассортимента	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Контрольная работа №2	Перечень теоретических вопросов
Промежуточная аттестация	Дифференцир. зачет	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Карточки контроля	Типовые практические задания
Промежуточная аттестация	Дифференцир. зачет	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Карточки контроля	1 Теоретические вопросы по содержанию курса
Промежуточная аттестация	Учебная практика Зачет	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Задание на практику	1. Отчет по практике
Промежуточная аттестация	Практика по профилю специальности Зачет	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Задание на практику	1. Отчет по практике
Промежуточная аттестация	Экзамен квалификационный	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3	Экзаменационные билеты	Типовые практико-ориентированные задания

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

[illegible]