

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Игарский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета

Протокол № 11 от 12.05.2018
Председатель методического совета
Шубина А.Н. Шубина



Рабочая программа профессионального модуля
ПМ 04 Организация ведения процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих
десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания

По программе подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
-----	--------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3. Спецификация профессиональных компетенций

Формируемые компетенции	Наименование раздела		
	Действия	Умения	Знания
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с законами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии потребности и имеющимися условиями хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда пожарной безопасности техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к её реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); - виды, назначение, правила безопасной
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара	<ul style="list-style-type: none"> - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснить правила 	

		<p>демонстрировать приемы безопасности эксплуатации производственного инвентаря и технического оборудования;</p> <p>-разъяснить ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними;</p> <p>-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
	<p>Организация и контроль рабочих мест оборудования инвентаря, посуды в соответствии с записями</p>	<p>-контролировать выбор и рациональное размещения на рабочем месте оборудования инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты;</p> <p>-контролировать соблюдение правил техники безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>-контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</p> <p>-контролировать процесс упаковки хранения, подготовки к транспортированию горячих холодных и горячих десертов, напитков;</p>	<p>--методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>-важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества приготовления продукции работниками производства;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной кондитерской и продукция собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>-современные инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p>

			<p>-возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены;</p> <p>-правила безопасного хранения и применения чистящих; моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов;</p> <p>-способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), на вынос горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов используемых для приготовления;</p> <p>-правила оформления заявок на склад</p>
	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>-контролировать осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холо-</p>	<p>- ассортимент рецептуры характеристика требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-пищевая энергетическая ценность сырья продуктов, готовых</p>

		<p>дных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, сезонностью; -использовать региональное сырье, продуктов для приготовления кулинарной продукции 	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
	<p>Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать применять различные методы приготовления в соответствии с особенностями заказом, способом обслуживания; -изменять адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление готовить холодные и горячие десерты , напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность готовой продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, 	<ul style="list-style-type: none"> -варианты подбора пряностей и приправ ; -ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим последовательность выполнения технологических операций; -современные инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготов-

		<ul style="list-style-type: none"> -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 	<p>ления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
	<p>Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармонических холодных и горячих десертов, напитков; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, сезонностью; -использовать региональное сырье, продуктов для приготовления кулинарной продукции 	<ul style="list-style-type: none"> -ассортимент рецептуры характеристика требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -пищевая энергетическая ценность сырья продуктов, готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; -варианты подбора пряностей и приправ ;

			<ul style="list-style-type: none">-ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;-правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;-виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;-температурный режим последовательность выполнения технологических операций;-современные инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ;-способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;-способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологического оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	учебная	производственная, часов		
лабораторные и практические занятия, часов								
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72	66	28		-	6	
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	113	88	49			25	
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	70	55	27			15	
	Экзамен по МДК	3	3					
	Консультации	6	6					
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	216	-		72	144		
	Экзамен по модулю	8						
	Всего:	488	218	104	72	144	46	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Лабораторные и практические занятия: не предусмотрены</p>	8
Тема 1.2. Товароведная характеристика сырья	<p>Содержание</p> <p>1. Товароведная характеристика сырья, применяемого для приготовления сладких блюд, десертов и напитков (свежие плоды и ягоды, замороженные ягоды, желирующие вещества, мед, орехоплодные и т.д.)</p> <p>Лабораторные и практические занятия:</p> <p>Лабораторное занятие 1. Провести органолептическую оценку качества свежих плодов и замороженных ягод</p>	12
		4
		4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	<p>Содержание</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p>	18

горячих блюд, десертов, напитков	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Лабораторные и практические занятия	24
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Правила эксплуатации кофемашины. Приемы работы с кофемашиной	10
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4
	Зачет по МДК	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		113
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		113
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных	Содержание	21
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в	

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	приготовлении холодных сладких блюд.	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, фламбирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	Лабораторные и практические занятия	25
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья и выхода блюд при приготовлении холодных сладких блюд и десертов	2
Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	8	
Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	15	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	18
1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.		
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).		
3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь и кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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 сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные и практические занятия	24
	Практическое занятие 6. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	10
	Лабораторное занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	12
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		25
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		70
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		70
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	

	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные и практические занятия	13
	Лабораторное занятие 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	13
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	14
	1. 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 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).	
	Лабораторные и практические занятия	14
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
Лабораторное занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	12	
Экзамен по МДК		3
Консультации		3
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов		15

<p>сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 1.Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты) Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов- муссы. Контроль качества и безопасности муссов. 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов–кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов–овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. 6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. 7. Отработка приемов приготовления и оформления мороженого в ассортименте. Соусы для мороженого. Контроль качества мороженого. 8. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. 9. Отработка приемов приготовления и отпуска кофе капучино и лате. Контроль качества кофе. 10. Отработка приемов приготовления, оформления и отпуска безалкогольных коктейлей. Контроль качества и безопасности безалкогольных коктейлей. 11. Отработка приемов приготовления, оформления и отпуска алкогольных коктейлей. Контроль качества и безопасности алкогольных коктейлей.</p>	72
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: 1.Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных</p>	144

<p>десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов</p> <p>2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.</p> <p>3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов.</p> <p>4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.</p> <p>5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши</p> <p>6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.</p> <p>7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>9. Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.</p> <p>10. Отработка практических навыков приготовления и оформления мороженого. Контроль качества и безопасности мороженого</p> <p>11. Отработка практических навыков приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей. Контроль качества и безопасности коктейлей.</p> <p>12. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. 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.</p> <p>14. 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</p>	
Экзамен по модулю	8
Всего	488

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебной кухни ресторана с зоной для приготовления десертов, напитков

Оснащение учебного кабинета

1. Столы ученические лекционные – 12 шт.
2. Стул ученический – 24 шт.
3. Стол учительский – 1 шт.
4. Шкаф – 2 шт.
5. Доска классная – 1 шт.
6. Буфет – 1 шт
7. Муляжи десертов
8. Альбомы полуфабрикатов и блюд
9. Набор плакатов по механическому, тепловому и холодильному оборудованию

Оборудование учебной кухни ресторана

1. Пароконвектомат – 1 шт
2. Шкаф жарочный ЭШФ-2, 2 секц., 3 прот. 470*580 10кВт -1 шт
3. Шкаф жарочный – ШЖЭ -2 – 1 шт
4. Микроволновая печь - 1 шт
5. Расстоечный шкаф – 1 шт
6. Электроплита ПЭМ-4-010 380В 17+2кВт 240кг - 1 шт.
7. Электроплита ПЭ-2/9380В 9+1кВт125кг
8. Плита индукционная - 14 шт
9. Электрофритюрница – 1 шт
10. Плита Wok – 1 шт
11. Электроблинница - 2 шт
12. Электромармиты – 1 шт
13. Кофемашинa с капучинатором – 1 шт
14. Кофе-ростер – 1 шт
15. Аппарат для варки кофе на песке (ховоли) – 1 шт
16. Шкафы холодильные бытовые – 4 шт
17. Прилавок низкотемпературный – 1 шт
18. Шкаф шоковой заморозки – 1 шт
19. Льдогенератор – 1 шт
20. Гранитор – 1 шт
21. Охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт
22. Фризер – 1 шт
23. Стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт
24. Тестораскаточная машина – 1 шт
25. Миксер планетарный 5 л – 2 шт
26. Миксер планетарный 10 л – 2 шт
27. Диспансер для подогрева терелок – 1 шт

28. Блендер ручной – 1 шт
29. Слайсер – 1 шт
30. Машина для вакуумной упаковки – 1 шт
31. Кутер – 1 шт
32. Процессор кухонный – 1 шт
33. Миксер для коктейлей – 1 шт
34. Соковыжималка для цитрусовых – 1 шт
35. Соковыжималка универсальная – 1 шт
36. Кофемолка – 1 шт
37. Стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт
38. Сифон – 3 шт
39. Карамелизатор – 2 шт
40. Барная станция для порционирования соусов – 1 шт
41. Машина посудомоечная – 1 шт
42. Стеллажи – 2 шт
43. Ванна моечная двухсекционная – 1 шт
44. Ванна моечная трехсекционная – 1 шт
45. Овоскоп – 1 шт
46. Нитраттестер – 1 шт
47. Термометр со щупом – 1 шт
48. Наборы кухонной посуды
49. Наборы столовой посуды
50. Наборы приспособлений, кухонного инвентаря и инструментов для повара.
51. Формы для запекания.
52. Гастроёмкости для хранения полуфабрикатов
53. Стол производственный СР-2/1500/700 – 4 шт.
54. Стол производственный СР-3/1200/700 – 5 шт.
55. Стол для заполнения дневников -1 шт.
56. Стулья – 10 шт
57. Технологические карты
58. Калькуляционные карты
59. Набор плакатов

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,

напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений СПО. ИЦ «Академия». 2018.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «повар». В 4-х частях: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2007.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. ИЦ «Академия». 2005.
3. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.
4. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учебное пособие. ИЦ «Мастерство». 2001.
5. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник. ИЦ «Академия». 2013.
6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2001.
7. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. ИЦ «Академия». 2003.
9. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2012.
10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие. ИЦ «Академия». 2013.

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>,
<http://povary.ru.>,

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

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

Профессио- нальные компетенц ии	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопас-ной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформле-ния и подачи холодных и горя-чих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохра-нения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разрабо-тки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. 	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; -тестирования; -оценки резуль-татов внеауди-торной (само-стоятельной) работы (докла-дов, рефератов)</p> <p>Промежуточ ная аттестация в форме экзамена по МДК в виде: - устных ответов,</p> <p>Итоговый контроль: Демонстрацион-ный экзамен</p>	<p>Полнота отве-тов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекват-ность резуль-татов постав-ленным целям, полнота отве-тов, точность формулировок, адекватность применения профессио-нальной терминологии</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать изменять ассорти- 	<p>Текущий</p>	<p>Правильность, полнота выпол-</p>

	<p>мент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p>	<p>нения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Подбор, подготовка работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на</p>	<p>Итоговый контроль:</p> <p>оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационн</p>	

	вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков	ом экзамене	
Раздел модуля. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			
ПК 4.2-4.3	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в холодных и горячих десертов сложного приготовления; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления. 	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов, <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контроли- 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p>

	<p>ровать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>внеаудиторной (самостоятельно) работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <p>оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
	<p>Действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов <p>Приготовление холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного приготовления.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>		
<p>Раздел модуля. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>			
<p>ПК4.4-4.6</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производ- 	<p>Текущий контроль</p> <p>при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеауди-</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75%</p>

	<p>ственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного приготовления; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления 	<p>торной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных ответов, <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен</p>	<p>правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков сложного приготовления в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельно) работы: <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

	<p>весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике 	<p>терминологии</p>
	<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков сложного приготовления. Хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного приготовления. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Итоговый контроль: оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	