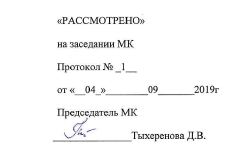
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Бохан 2019



Рабочая про-грамма составлена на основе: примерной программы профессионального модуля ПМ.04 При-готовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер-тов, напитков разнообразного ассортимента СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация – Разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный

техникум».

**Разработчик:** Ситникова Валентина Вячеславовна – преподаватель .

**Рецензент:**

(от работодателя)

ИП «Далбаева Н.Н.» кафе Сакура. Шеф- повар Филиппова Н.С.

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

***СОДЕРЖАНИЕ***

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 14

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО

МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ) 17

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **Область применения программы** Программа профессионального модуля является частью основной образовательной про-

граммы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии** **43.01.09** **Повар,** **кондитер**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

* результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессио-нальной деятельности **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций.

1.2.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ- |
|  | ным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за- |
|  | дач 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 осо- |
|  | бенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на |
|  | основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать |
|  | в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе |
|  | профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготов- |
|  | ленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

1.2.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, де- |
|  | сертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления |
|  | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответ- |
|  | ствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |
|  | сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих слад- |
|  | ких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |
|  | напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих |
|  | напитков разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

**Иметь практический** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной экс-

**опыт** плуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-

ментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления,

творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, де-

сертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требо-

ваний к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

|  |  |
| --- | --- |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, |
|  | подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудова- |
|  | ние, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с уче- |
|  | том инструкций и регламентов; |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и |
|  | применения пряностей и приправ; |
|  | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформ- |
|  | ления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообраз- |
|  | ного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с уче- |
|  | том требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и |
|  | личной гигиены в организациях питания; |
|  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудова- |
|  | ния, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, |
|  | посуды и правила ухода за ними; |
|  | ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, ме- |
|  | тоды приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких |
|  | блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; |
|  | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продук- |
|  | тов при приготовлении и хранении; |
|  | правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких |
|  | блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

Для углубления (детального изучения) подготовки обучающихся в рамках основного вида деятельности из часов вариативной части добавлены часы на:

* Самостоятельная работа обучающихся
* Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.
* Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного ис-пользования, правила ухода за ними.
* Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требова-ний к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
* Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации пита-ния и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фур-шет).

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. *Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Объем образовательной программы, час | | | | | | |  |  |
| Коды |  |  | Объем об- |  |  | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | |  |  |
|  |  | разова- |  |  | Обучение по МДК, час. | |  |  |  | Практики | |  |  |
| профес-сио- |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименования разделов профессионального | | тельной |  |  | в т.ч. | |  |  |  |  |  | Самостоя- |  |
| наль-ных об- |  |  |  |  |  |  | производствен- |  |
| модуля | | про- |  |  |  |  |  |  |  |  | тельная ра- |  |
|  |  | лабораторные ра- |  |  |  |  |  |
| щих компе- |  | всего, |  |  |  | учебная |  | ная |  |
|  |  | граммы, |  | боты и практиче- |  | теория, | |  | бота |  |
| тенций |  |  |  | часов |  |  |  | часов |  |
|  |  | час. |  | ские занятия, ча- |  | часов | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | сов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  | 2 | 3 | 4 | | 5 |  | 6 |  | 7 |  | 8 | 9 |  |
| ПК 4.1-4.6 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 | приготовления и подготовки к реализации | | **38** | **32** | | **6** |  |  |  |  |  | **-** | **6** |  |
|  | холодных и горячих десертов, напитков раз- | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | нообразного ассортимента | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.2.-4.3 | **Раздел модуля 2.** Приготовление и подго- | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 | товка к реализации | холодных и горячих | **55** | 43 | | **18** |  |  |  |  |  |  | **12** |  |
|  | сладких блюд, десертов разнообразного ас- | |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | сортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.4.-4.5 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подго- | | 107 | 89 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 | товка к реализации | холодных и горячих | **10** |  |  |  |  |  | 18 |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | напитков разнообразного ассортимента | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | | 144 |  |  | **-** |  |  |  | **72** |  | **72** |  |  |
|  | **Всего:** |  | 344 | 164 | | **34** |  |  |  | **72** |  | **72** | **36** |  |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и** | | |  |  |  |
| **тем профессионального** | | | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная ра-** | **Объем** |  |
| **модуля (ПМ),** | |  | **бота обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **часов** |  |
| **междисциплинарных курсов** | | |  |  |  |
| **(МДК)** | |  |  |  |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | | | **38** |  |
| **МДК. 04.01** Организация процессов приготовления,подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,напитков сложного ассортимента | | | |  |
|  |  |
| **Тема 1.1.** | **Содержание** | |  | **12** |  |
| Характеристика | 1. | 1 | Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента, характеристика, последовательность этапов. | 1 |  |
| процессов приго- | 2. | 2 | Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, характеристика, последовательность этапов. | 1 |  |
| товления, подго- | 3. | 3 | Технологический цикл приготовления десертов разнообразного ассортимента, характеристика, последовательность этапов. | 1 |  |
| товки к реализа- |  |  |  |  |  |
| 4. | 4 | Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента, характеристика, последовательность этапов. | 1 |  |
| ции и хранению |  |  |  |  |  |
| 5. | 5 | Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд с учетом ассортимента продукции. | 1 |  |
| холодных и горя- |  |  |  |  |  |
| 6. | 6 | Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд с учетом ассортимента продукции. | 1 |  |
| чих десертов, |  |  |  |  |  |
| 7. | 7 | **Самостоятельная учебная работа** Комбинирование способов приготовления десертов с учетом ассортимента продукции. | 1 |  |
| напитков |  |
| 8. | 8 | **Самостоятельная учебная работа** Комбинирование способов приготовления напитков с учетом ассортимента продукции | 1 |  |
|  |  |
|  | 9. | 9 | **Самостоятельная учебная работа** Подготовка реферата Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных слад- | 1 |  |
|  |  |  | ких блюд. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 10. | 10 | **Самостоятельная учебная работа** Подготовка реферата Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких | 1 |  |
|  |  |  | блюд. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 11. | 11 | **Самостоятельная учебная работа** Подготовка реферата Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов. | 1 |  |
|  | 12. | 12 | **Самостоятельная учебная работа** Подготовка реферата Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков. | 1 |  |
| **Тема 1.2.** | **Содержание** | |  | **26** |  |
| Организация и | 13. | 1 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, разнообразного ассортимента. Виды, назначение техно- | 1 |  |
| техническое |  |  | логического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и |  |  |
| оснащение работ |  |  | безопасного использования, правила ухода за ними. |  |  |
| по приготовле- |  |  |  |  |  |
| 14. | 2 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, разнообразного ассортимента. Виды, назначение техно- | 1 |  |
| нию, хранению, |  |  | логического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и |  |  |
| подготовке к реа- |  |  | безопасного использования, правила ухода за ними |  |  |
| лизации холод- |  |  |  |  |  |
| 15. | 3 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение | 1 |  |
| ных и горячих |  |  | технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора |  |  |
| десертов, напит- |  |  | и безопасного использования, правила ухода за ними. |  |  |
| ков |  |  |  |  |  |
| 16. | 4 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение | 1 |  |
|  |  |
|  |  |  | технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора |  |  |
|  |  |  | и безопасного использования, правила ухода за ними. |  |  |
|  | 17. | 5 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологиче- | 1 |  |
|  |  |  | ского оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопас- |  |  |
|  |  |  | ного использования, правила ухода за ними. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 18. | 6 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологиче- | | 1 |
|  |  | ского оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопас- | |  |
|  |  | ного использования, правила ухода за ними. |  |  |
| 19. | 7 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологиче- | | 1 |
|  |  | ского оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопас- | |  |
|  |  | ного использования, правила ухода за ними. |  |  |
| 20. | 8 | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологиче- | | 1 |
|  |  | ского оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопас- | |  |
|  |  | ного использования, правила ухода за ними. |  |  |
| 21. | 9 | Организация хранения, отпуска холодных блюд с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |  | 1 |
| 22. | 10 | Организация хранения, отпуска горячих сладких блюд, с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | | 1 |
| 23. | 11 | Организация хранения, отпуска десертов, с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |  | 1 |
| 24. | 12 | Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. |  | 1 |
| 25. | 13 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, разнообразного ассортимента, про- | | 1 |
|  |  | цессу хранения и подготовки к реализации. |  |  |
| 26. | 14 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, разнообразного ассортимента, про- | | 1 |
|  |  | цессу хранения и подготовки к реализации. |  |  |
| 27. | 15 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, | | 1 |
|  |  | процессу хранения и подготовки к реализации. |  |  |
| 28. | 16 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, разнообразного ассортимента, | | 1 |
|  |  | процессу хранения и подготовки к реализации. |  |  |
| 29. | 17 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов, разнообразного ассортимента, процессу | | 1 |
|  |  | хранения и подготовки к реализации. |  |  |
| 30. | 18 | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу | | 1 |
|  |  | хранения и подготовки к реализации. |  |  |
| 31. | 19 | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов.Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | | 1 |
|  |  |  |  |  |
| 32. | 20 | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. |  | 1 |
|  |  |  |  |  |
| 33. | 21 | **Практическое занятие №1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов. | Орга- | 1 |
|  |  | низация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. |  |  |
| 34. | 22 | **Практическое занятие №1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов. | Орга- | 1 |
|  |  | низация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. |  |  |
| 35. | 23 | **Практическое занятие№2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря,ин- | | 1 |
|  |  | струментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по | |  |
|  |  | отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен- | |  |
|  |  | тов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. |  |  |
| 36. | 24 | **Практическое занятие№2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря,ин- | | 1 |
|  |  | струментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по | |  |
|  |  | отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен- | |  |
|  |  | тов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 37. | 25 | **Практическое занятие№2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря,ин- | 1 |
|  |  |  | струментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по |  |
|  |  |  | отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен- |  |
|  |  |  | тов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. |  |
|  | 38. | 26 | **Практическое занятие№2.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования,производственного инвентаря,ин- | 1 |
|  |  |  | струментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по |  |
|  |  |  | отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмен- |  |
|  |  |  | тов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | | | **162** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления ассортимента и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного** | | | | **55** |
| **Тема 2.1.** | **Содержание** | |  | **32** |
| Приготовление, | 1 | 1 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. | 1 |
| подготовка к реа- | 2 | 2 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа к сладким блюдам и десертам. | 1 |
| лизации холод- | 3 | 3 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных | 1 |
| ных сладких |  |  | сладких блюд. |  |
|  | 4 | 4 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокраще- | 1 |
|  |  |  | ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 5 | 5 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд тушение. Способы сокращения | 1 |
|  |  |  | потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 6 | 6 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд вымачивание. Способы сокращения | 1 |
|  |  |  | потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 7 | 7 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд | 1 |
|  |  |  | смешивание. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 8 | 8 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд | 1 |
|  |  |  | карамелизация. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 9 | 9 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд | 1 |
|  |  |  | желирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 10 | 10 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд | 1 |
|  |  |  | взбивание. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 11 | 11 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд | 1 |
|  |  |  | с добавлением горячих дополнительных ингредиентов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 12 | 12 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: взбивание при одновременном | 1 |
|  |  |  | нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием. Способы сокращения потерь и |  |
|  |  |  | сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 13 | 13 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: охлаждение, замораживание, из- | 1 |
|  |  |  | влечение из форм замороженных смесей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 14 | 14 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: раскатывание, выпекание, формо- | 1 |
|  |  |  | вание). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |
|  | 15. | 15 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод. Требования к качеству, оформ- | 1 |
|  |  |  | лению. Условия и сроки хранения. |  |
|  | 16. | 16 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов. Требования к качеству, оформлению. Условия и | 1 |
|  |  |  | сроки хранения. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 17. | | 17 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе. Требования к качеству, оформлению. Усло- | 1 |
|  |  |  |  |  | вия и сроки хранения. |  |
|  | 18. | | | 18 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе). Требования к | 1 |
|  |  |  |  |  | качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. |  |
|  | 19. | | | 19 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (муссов, самбука). Требования | 1 |
|  |  |  |  |  | к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. |  |
|  | 20. | | | 20 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: крема, мороженого. Требования к качеству, оформлению. | 1 |
|  |  |  |  |  | Условия и сроки хранения. |  |
|  | 21. | | | 21 | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны де- | 1 |
|  |  |  |  |  | сертов сложного ассортимента. |  |
|  | 22. | | | 22 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы- | 1 |
|  |  |  |  |  | ездное обслуживание (кейтеринг). |  |
|  |  | 23. | | 23 | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. | 1 |
|  | 24. | | | 24 | Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов | 1 |
|  |  |  |  |  | (ХАССП). |  |
|  | 25. | | | 25 | **Лабораторная работа№1.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества традиционных желированных сладких блюд желе с со- | 1 |
|  |  |  |  |  | блюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования |  |
|  | 26. | | | 26 | **Лабораторная работа№1.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества традиционных желированных сладких блюд мусса с | 1 |
|  |  |  |  |  | соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования |  |
|  | 27. | | | 27 | **Лабораторная работа№1.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества традиционных желированных сладких блюд самбука с | 1 |
|  |  |  |  |  | соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования |  |
|  | 28. | | | 28 | **Лабораторная работа№1.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества традиционных желированных сладких блюд крема с | 1 |
|  |  |  |  |  | соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования |  |
|  | 29. | | | 29 | **Лабораторная работа№2.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества холодных сладких блюд авторских,брендовых,регио- | 1 |
|  |  |  |  |  | нальных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. |  |
|  | 30. | | | 30 | **Лабораторная работа№2.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества холодных сладких блюд авторских,брендовых,регио- | 1 |
|  |  |  |  |  | нальных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. |  |
|  |  | | | 31 | **Лабораторная работа№2.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества холодных сладких блюд авторских,брендовых,регио- | 1 |
|  |  |  | 31 |  | нальных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. |  |
|  | 32. | | | 32 | **Лабораторная работа№2.** Приготовление,оформление,отпуск,оценка качества холодных сладких блюд авторских,брендовых,регио- | 1 |
|  |  |  |  |  | нальных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. |  |
| **Тема 2.2.** Приго- | | | **Содержание** | |  | **23** |
| товление, подго- | | 33. | | 1 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных про- | 1 |
| товка к | реализа- | | |  | дуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. |  |
| ции | горячих | 34. | | 2 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления Актуальные направления в приготовлении горячих | 1 |
| сладких блюд, де- | |  | |  | сладких блюд, десертов. |  |
| сертов | 35. | | | 3 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание). Комби- | 1 |
|  |  |  |  |  | нирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (запекание в формах на водяной бане, варка |  |

* различных жидкостях). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 36. | 4 **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд | 1 |
|  | (глазирование). |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 37 | 5 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд | 1 |  |
|  |  |  | (фламбирование). |  |  |
|  | 38. | 6 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд | 1 |  |
|  |  |  | (растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю»). |  |  |
|  | 39. | 7 | **Самостоятельная учебная работа.** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд | 1 |  |
|  |  |  | (порционирование). |  |  |
|  | 40. | 8 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления,правила оформления и отпуска горячих сладких блюд,десер- | 1 |  |
|  |  |  | тов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи |  |  |
|  |  |  | соусов к сладким блюдам. |  |  |
|  | 41. | 9 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления,правила оформления и отпуска горячих сладких блюд,десер- | 1 |  |
|  |  |  | тов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким |  |  |
|  |  |  | блюдам. |  |  |
|  | 42. | 10 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления,правила оформления и отпуска горячих сладких блюд,десер- | 1 |  |
|  |  |  | тов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, спо- |  |  |
|  |  |  | собы подачи соусов к сладким блюдам. |  |  |
|  | 43. | 11 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. | 1 |  |
|  | 44. | 12 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы- | 1 |  |
|  |  |  | ездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на |  |  |
|  |  |  | вынос. |  |  |
|  | 45. | 13 | Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов | 1 |  |
|  |  |  | (ХАССП). |  |  |
|  | 46. | 14 | **Практическое занятие** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горяч их сладких блюд. | 1 |  |
|  | 47. | 15 | **Практическое занятие** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горяч их сладких блюд. | 1 |  |
|  | 48. | 16 | **Лабораторная работа №3.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пу- | 1 |  |
|  |  |  | дингов. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 49. | 17 | **Лабораторная работа №3.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента шар- | 1 |  |
|  |  |  | лотки. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 50. | 18 | **Лабораторная работа №3.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента штру- | 1 |  |
|  |  |  | деля. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 51. | 19 | **Лабораторная работа №3.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента слад- | 1 |  |
|  |  |  | ких блинчиков, яблок в тесте. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 52. | 20 | **Лабораторная работа №4.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч.региональных.Оценка качества | 1 |  |
|  |  |  | готовой продукции. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 53. | 21 | **Лабораторная работа №4.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч.региональных.Оценка качества | 1 |  |
|  |  |  | готовой продукции. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 54. | 22 | **Лабораторная работа №4.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч.региональных.Оценка качества | 1 |  |
|  |  |  | готовой продукции. |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 55. | 23 | **Лабораторная работа №4.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч.региональных.Оценка качества | 1 |  |
|  |  |  | готовой продукции. |  |
|  |  |  |  |  |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | | | 107 |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления сложного ассортимента и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** | | | |  |  |
|  | **Содержание** | |  | **28** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 3.1** Приго- | 56. | 1 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. | 1 |  |
| товление, подго- | 57. | 2 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напит- | 1 |  |
| товка к реализа- |  |  | ков . |  |  |
| ции холодных | 58. | 3 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.Способы со- | 1 |  |
| напитков слож- |  |  | кращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |  |  |
| ного ассорти- | 59. | 4 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления холодных напитков(свежеотжатые соки,фруктово-ягодные | 1 |  |
| мента |  |  | прохладительные напитки, лимонады). Варианты подачи холодных напитков. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 60. | 5 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления холодных напитков(смузи,компоты).Варианты подачи холод- | 1 |  |
|  |  |  | ных напитков. |  |  |
|  | 61. | 6 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления холодных напитков(холодные чай и кофе).Варианты подачи | 1 |  |
|  |  |  | холодных напитков. |  |  |
|  | 62. | 7 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления холодных напитков(коктейли).Варианты подачи холодных | 1 |  |
|  |  |  | напитков. |  |  |
|  | 63. | 8 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления холодных напитков(морсы,квас).Варианты подачи холодных | 1 |  |
|  |  |  | напитков. |  |  |
|  | 64. | 9 | Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 65 | 10 | Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 66 | 11 | Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 67 | 12 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | 1 |  |
|  | 68 | 13 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | 1 |  |
|  | 69 | 14 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | 1 |  |
|  | 70. | 15 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы- | 1 |  |
|  |  |  | ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). |  |  |
|  | 71 | 16 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы-  ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 |  |
|  | 72 | 17 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы-  ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 |  |
|  | 73 | 18 | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. | 1 |  |
|  | 74 | 19 | Контроль хранения и расхода продуктов. | 1 |  |
|  | 75 | 20 | Контроль хранения и расхода продуктов. | 1 |  |
|  | 76. | 21 | Контроль хранения и расхода продуктов. | 1 |  |
|  | 77. | 22 | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 |  |
|  | 78 | 23 | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 |  |
|  | 79 | 24 | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 |  |
|  | 80. | 25 | **Лабораторная работа №5.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков | 1 |  |
|  | 81. | 26 | **Лабораторная работа №5.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков | 1 |  |
|  | 82. | 27 | **Лабораторная работа №5.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков | 1 |  |
|  | 83. | 28 | **Лабораторная работа №5.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков | 1 |  |
| **Тема 3.2** Приго- | **Содержание** | |  | 79 |  |
| товление, подго- | 84 | 1 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. | 1 |  |
|  | 85 | 2 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. | 1 |  |
| товка к реализа- | 86. | 3 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | 1 |  |
|  | 87 | 4 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. |  |  |
|  | 88 | 5 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | 1 |  |
|  | 89 | 6 | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование  различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. | 1 |  |
|  | 90 | 7 | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование  различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. | 1 |  |
| ции горячих | 91 | 8 | Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование | 1 |  |
| напитков слож- |  |  | различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. |  |  |
| ного ассорти- |  |  |  |  |  |
| 92 | 9 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
|  | 93 | 10 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
|  | 94 | 11 | Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
| мента | 95. | 12 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления горячих напитков(чай,кофе,какао).Варианты подачи горя- | 1 |  |
|  |  |  | чих напитков. |  |  |
|  | 96. | 13 | **Самостоятельная учебная работа.** Рецептуры,технология приготовления горячих напитков(горячий шоколад,сбитень).Варианты по- | 1 |  |
|  |  |  | дачи горячих напитков. |  |  |
|  | 97. | 14 | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (глинтвейн, взвар). | 1 |  |
|  | 98 | 15 | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (глинтвейн, взвар). | 1 |  |
|  | 99 | 16 | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (глинтвейн, взвар). | 1 |  |
|  | 100. | 17 | Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 1 |  |
|  | 101 | 18 | Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 1 |  |
|  | 102 | 19 | Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 1 |  |
|  | 103 | 20 | Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 104 | 21 | Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 105 | 22 | Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 106 | 23 | Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. | 1 |  |
|  | 107 | 24 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 1 |  |
|  | 108 | 25 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 1 |  |
|  | 109 | 26 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 1 |  |
|  | 110 | 27 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 1 |  |
|  | 111 | 28 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | 1 |  |
|  | 112 | 29 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы-  ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 |  |
|  | 113 | 30 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы-  ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 |  |
|  | 114 | 31 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы-  ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 |  |
|  | 115 | 32 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы-  ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | 1 |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 116. | 33 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы- | 1 |  |
|  |  |  | ездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). |  |  |
|  | 117 | 34 | 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). | 1 |  |
|  | 118 | 35 | 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). | 1 |  |
|  | 119 | 36 | 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). | 1 |  |
|  | 120. | 37 | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | 1 |  |
|  |  |  | Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |  |  |
|  | 121 | 38 | **Самостоятельная учебная работа.** **Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (глинтвейн, взвар).** | 1 |  |
|  | 122 | 39 | **Самостоятельная учебная работа.** **Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (глинтвейн, взвар).** | 1 |  |
|  | 123 | 40 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокраще-  ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
|  | 124 | 41 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокраще-  ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
|  | 125. | 42 | **Практическое занятие.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 1 |  |
|  | 126. | 43 | **Практическое занятие.** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 1 |  |
|  | 127. | 44 | **Лабораторная работа№ 6.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. | 1 |  |
|  | 128. | 45 | **Лабораторная работа№ 6.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. | 1 |  |
|  | 129. | 46 | **Лабораторная работа№ 6.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. | 1 |  |
|  | 130. | 47 | **Лабораторная работа№ 6.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента. | 1 |  |
|  | 131. | 48 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации** Работа бариста | 1 |  |
|  | 132 | 49 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокраще-  ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
|  | 133 | 50 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокраще-  ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов**.** | 1 |  |
|  | 134 | 51 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокраще-  ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 1 |  |
|  | 135 | 52 | Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. | 1 |  |
|  | 136 | 53 | Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. | 1 |  |
|  | 137 | 54 | Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. | 1 |  |
|  | 138 | 55 | Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. | 1 |  |
|  | 139 | 56 | Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. | 1 |  |
|  | 140 | 57 | Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. | 1 |  |
|  | 141 | 58 | Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. | 1 |  |
|  | 142 | 59 | Приготовление и оформление холодных и горячих десертов. | 1 |  |
|  | 143 | 60 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 144 | 61 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 145 | 62 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 146 | 63 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 147 | 64 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 148 | 65 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 149 | 66 | Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям | 1 |  |
|  | 150 | 67 | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | 1 |  |
|  | 151 | 68 | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам**.** | 1 |  |
|  | 152 | 69 | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. | 1 |  |
|  | 153 | 70 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 154 | 71 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 155 | 72 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 156 | 73 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 157 | 74 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 158 | 75 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 159 | 76 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 160 | 77 | **Самостоятельная учебная работа Подготовка презентации Работа бариста** | 1 |  |
|  | 161 | 78 | **Дифференцированный зачет.** | 1 |  |
|  | 162 | 79 | **Дифференцированный зачет.** | 1 |  |
|  |  |  | **Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:** | **72** |  |
| 1.Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод | | | | 6 |  |
| 2.Приготовление желированных блюд. Приготовление желе | | | | 6 |  |
| 3.Приготовление муссов, самбуков, кремов. Приготовление киселей. | | | | 6 |  |
| 4.Сладкие соусы для сладких блюд. Приготовление блинчиков со сладкими начинками | | | | 6 |  |
| 5.Приготовление пудингов из круп, творога. Приготовление сладких омлетов | | | | 6 |  |
| 6.Приготовление вареников со сладкими начинками | | | | 6 |  |
| 7.Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Приготовление шарлотки, оформление | | | | 6 |  |
| 8.Приготовление морсов, компотов. Приготовление холодных фруктовых напитков | | | | 6 |  |
| 9.Квасы на ржаном хлебе и из промышленных полуфабрикатов, лимонады | | | | 6 |  |
| 10.Горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде. | | | | 6 |  |
| 11.Приготовление чая, способы подачи | | | | 6 |  |
| 12.Приготовление кофе: способы приготовления и подачи. Приготовление и подача какао, горячего шоколада | | | | 6 |  |
|  |  |  | **Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:** | **72** |  |
| 1.Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод. | | | | 6 |  |
| 2. Приготовление киселей, желе. | | | | 6 |  |
| 3. Приготовление муссов, самбуков, кремов | | | | 6 |  |
| 4. Сладкие соусы для сладких блюд. | | | | 6 |  |
| 5. Приготовление блинчиков со сладкими начинками | | | |  |  |
| 6..Приготовление пудингов из круп, творога. | | | | 6 |  |
| 7. Приготовление сладких омлетов. | | | | 6 |  |
| 8.Приготовление вареников со сладкими начинками. | | | | 6 |  |
| 9..Приготовление шарлотки, горячих сладких блюд из яблок. | | | | 6 |  |
| 10. Приготовление морсов, компотов, фруктовых напитков, квасы, лимонады | | | | 6 |  |
| 11.Приготовление чая, кофе. | | |  | 6 |  |
| 12. Приготовление какао, горячего шоколада | | | | 6 |  |
| **Всего** | |  |  | **274** |  |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

***3.1. Материально-техническое обеспечение***

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории Учебная кухня ресторана* Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места: -доска учебная; -рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

* шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. **Технические средства обучения**:компьютер,средства аудиовизуализации,мультимедийныйпроектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием**:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмеритель-

ное *оборудование:*

весы настольные; электронные; *холодильное оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прила-

вок-витрина; льдогениратор; *механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; плане-тарный миксер; привод универсальный с взбивания; *тепловое оборудование:* плиты электри-ческие или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница;

микроволновая печь; *оборудование для упаковки,* *оценки качества и безопасности пищевых* *продуктов*:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; *оборудование* *для мытья посуды:*

машина посудомоечная; *вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекци-онная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:* функциональные емкости из нержавеющейстали для хранения и транспортировки;, термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая про-

дукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кули-нарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органиче-ских и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски *расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые *посуда для презентации:* тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

14

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| -рабочие столы; | трафареты |  |  |
| -стол с мраморным покрытием; | -кисти |  |  |
| -весы настольные; | -кондитерские мешки | |  |
| - цветные разделочные доски ; | -насадки; |  |  |
| -ножи поварской тройки; | -подставки для тортов; | |  |
| -щипцы универсальные; | -набор для работы с марципаном; | |  |
| -лопатки; | -формы, трафареты для шоколада и кон- | | |
| -веселки; | фет; |  |  |
| -венчики; | -шаблоны для бисквита; | |  |
| -ложки; | -полусферы; |  |  |
| -ножи экономной очистки овощей; | -эластомули (силиконовые | | формы) |
| -гастроемкости; | для выпечки и заморозки; | |  |
| -кастрюли; | -аэрограф с компрессором; | |  |
| -сотейники; | -термометры; |  |  |
| -сковороды; | -спиртовка; |  |  |
| -сита; | -бытовой фен; |  |  |
| -сито конусообразное; | -силиконовые | штампы, | силико- |
| -выемки; | новые жгуты; |  |  |
| -формы; | -горелка профессиональная; | |  |
| -паллеты; | -темпер для шоколада; | |  |
| -скребки; | -пульверизатор для шоколадного велюра | | |
|  | -силиконовые коврики; | |  |

* Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, про-ектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая про-водится на базе организаций питания.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоизмеритель-ное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, проти-рочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инстру-менты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсаль-ные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

***Основные источники (печатные):***

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министер-ства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте Рос-сии 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического пи-тания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Ту-тельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-

ния:

15

Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

– 615 с.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-ния: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ,

1997.- 560 с.

1. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булоч-ных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий обще-ственного питания М. «Экономика», 1986г.
3. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
5. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное посо-бие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образова-ния / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышлен-

ности:

учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

1. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Оте-льеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия,

2014.- 416с.

***Дополнительные источники:***

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Ака-

демия, 2010. – 112 с.

1. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб.пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Ака-

демия, 2010. – 112 с.

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Изда-тельский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО

«Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

16

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |  |
| профессиональных и общих |  | Критерии оценки | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в |  |  |  |
| рамках модуля |  |  |  |
| **ПК 4.1** | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с ин- | | **Текущий контроль:** |
| Подготавливать рабочее место, обо- | струкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны | | экспертное наблюдение и |
| рудование, сырье, исходные матери- | труда и техники безопасности: | | оценка в процессе выполне- |
| алы для приготовления холодных и | – | адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производствен- | ния: |
| горячих сладких блюд, десертов, | ного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу | | - заданий для практических/ |
| напитков разнообразного ассорти- | механической и термической кулинарной обработки); | | лабораторных занятий; |
| мента в соответствии с инструкци- | – | рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инстру- | - заданий по учебной и про- |
| ями и регламентами | ментов, сырья, материалов; | | изводственной практикам; |

–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны - заданий по самостоятель-

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | труда, техники безопасности; | | ной работе |  |  |
|  |  |  | – | своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; |  |  |  |
|  |  |  | – | рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; | **Промежуточная** | **аттеста-** | |
|  |  |  | – | правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; | **ция**: |  |  |
|  |  |  | – | соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хране- | экспертное наблюдение | | и |
|  |  |  | ния кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; | | оценка выполнения: | |  |
|  |  |  | – | соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и | - практических | заданий | на |
|  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоро- | | диф.зачете по МДК; | |  |
|  |  |  | вья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном обору- | | - выполнения заданий экза- | | |
|  |  |  | довании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, склади- | | мена по модулю; |  |  |
|  |  |  | рования); | | - экспертная оценка защиты | | |
|  |  |  | – | соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудова- | отчетов по учебной и произ- | | |
|  |  |  | ния, | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям | водственной практикам | |  |
|  |  |  | инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; | |  |  |  |
|  |  |  | – | правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; |  |  |  |
|  |  |  | – | точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; |  |  |  |
|  |  |  | – | соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам |  |  |  |
| **ПК 4.2.** |  |  | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких | |  |  |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | | блюд, десертов, напитков: | |  |  |  |
| ческое оформление и подготовку к | | | – | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе |  |  |  |
| реализации холодных сладких блюд, | | | специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; | |  |  |  |
| десертов | разнообразного | ассорти- | – | соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, |  |  |  |
| мента |  |  | напитков действующим нормам; | |  |  |  |
| **ПК 4.3.** |  |  | – | оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, |  |  |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | | напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие | |  |  |  |
| ческое оформление и подготовку к | | | выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); | |  |  |  |
| реализации горячих сладких блюд, | | | – | профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; |  |  |  |
| десертов | разнообразного | ассорти- |  |  |  |  |  |
| мента |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 4.4.** |  | – | правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов при- |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | готовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких | |  |
| ческое оформление и подготовку к | | блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; | |  |
| реализации холодных напитков раз- | | – | соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, |  |
| нообразного ассортимента | | требованиям охраны труда и техники безопасности: | |  |
| **ПК 4.5.** |  | • | корректное использование цветных разделочных досок; |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | • | раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; |  |
| ческое оформление и подготовку к | | • | соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы |  |
| реализации горячих напитков разно- | | ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных опера- | |  |
| образного ассортимента | | ций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в | |  |
|  |  | процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); | |  |
|  |  | • | адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, ин- |  |
|  |  | струментов, посуды; | |  |
|  |  | – | соответствие времени выполнения работ нормативам; |  |
|  |  | – | соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям |  |
|  |  | рецептуры, меню, особенностям заказа; | |  |
|  |  | – | точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих слад- |  |
|  |  | ких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; | |  |
|  |  | – | адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецеп- |  |
|  |  | туры, заказу; | |  |
|  |  | – | соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, |  |
|  |  | напитков требованиям рецептуры, заказа: | |  |
|  |  | • | соответствие температуры подачи; |  |
|  |  | • | аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, |  |
|  |  | оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления | |  |
|  |  | готовой продукции только съедобных продуктов) | |  |
|  |  | • | соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; |  |
|  |  | • | гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впе- |  |
|  |  | чатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) | |  |
|  |  | • | гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингре- |  |
|  |  | диента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; | |  |
|  |  | • | соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка за- |  |
|  |  | данию, рецептуре | |  |
|  |  | – | эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десер- |  |
|  |  | тов, напитков для отпуска на вынос | |  |
| **ОК 01** |  | – | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; | **Текущий контроль:** |
| Выбирать способы | решения задач | – | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной дея- | экспертное наблюдение и |
| профессиональной | деятельности, | тельности; | | оценка в процессе выполне- |
| применительно к различным контек- | | – | оптимальность определения этапов решения задачи; | ния: |
| стам. |  | – | адекватность определения потребности в информации; | - заданий для практических/ |
|  |  | – | эффективность поиска; | лабораторных занятий; |
|  |  | – | адекватность определения источников нужных ресурсов; |  |
|  |  |  |  | 18 |

–разработка детального плана действий;

–правильность оценки рисков на каждом шагу;

– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализа-ции, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК. 02** | – | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, | |
| Осуществлять поиск, анализ и интер- | необходимого для выполнения профессиональных задач; | |  |
| претацию информации, необходимой | – | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных ас- | |
| для выполнения задач профессио- | пектов; |  |  |
| нальной деятельности | – | точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами по- | |
|  | иска; |  |  |
|  | – | адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной де- | |
|  | ятельности; | |  |
| **ОК.03** | – | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; | |
| Планировать и реализовывать соб- | – | точность, адекватность применения современной научной профессиональной термино- | |
| ственное профессиональное и лич- | логии |  |  |
| ностное развитие |  |  |  |
| **ОК 04.** | – | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; | |
| Работать в коллективе и команде, эф- | – | оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| фективно взаимодействовать с кол- |  |  |  |
| легами, руководством, клиентами |  |  |  |
| **ОК. 05** | – | грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей по профессиональной |
| Осуществлять устную и письменную | тематике на государственном языке; | |  |
| коммуникацию на государственном | – | толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| языке с учетом особенностей соци- |  |  |  |
| ального и культурного контекста |  |  |  |
| **ОК 06.** | – | понимание значимости своей профессии |  |
| Проявлять гражданско-патриотиче- |  |  |  |
| скую позицию, демонстрировать осо- |  |  |  |
| знанное поведение на основе обще- |  |  |  |
| человеческих ценностей |  |  |  |
| **ОК 07.** | – | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональ- | |
| Содействовать сохранению окружа- | ной деятельности; | |  |
| ющей среды, ресурсосбережению, | – | эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| эффективно действовать в чрезвы- |  |  |  |
| чайных ситуациях |  |  |  |
| **ОК. 09** | – | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для | |
| Использовать информационные тех- | реализации профессиональной деятельности | |  |
| нологии в профессиональной дея- |  |  |  |
| тельности |  |  |  |
| **ОК 10.** | – | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на извест- | |
|  | ные профессиональные темы); | |  |

- заданий по учебной и про-

изводственной практике;

- заданий для самостоятель-

ной работы

**Промежуточная аттеста-ция**:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-ния:

* практических заданий на диф.зачете по МДК;
* заданий экзамена по мо-дулю;
* экспертная оценка защиты отчетов по учебной и произ-водственной практикам

19

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пользоваться профессиональной до- | – | адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельно- |  |
| кументацией на государственном и | сти; |  |  |
| иностранном языке | – | точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и плани- |  |
|  | руемые); | |  |
|  | – | правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профес- |  |
|  | сиональные темы | |  |

20