Приложение 32

к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

**Департамент образования и науки Тюменской области**

**ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2021

 Рабочая программа профессионального модуля ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента *р*азработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утверждена приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; с учетом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер,** разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Разработчики:**

1. Демина Людмила Витальевна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  |  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  |  |
|  |  |

 **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента**

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |

## 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, 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 соответствии с инструкциями 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 сладких 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 |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт  | Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями |
| Уметь  | Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом 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 оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – **473** часов

в том числе ф форме практической подготовки 216 часов.

из них на освоение МДК – **160** часов;

практика: учебная -**72** часа, производственная – **144** часа.

Самостоятельная работа обучающихся – **61** час.

Демонстрационный экзамен – **18** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента.**

**2.1. Структура профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента.**

| ***Коды профессиональных компетенций*** | ***Наименования разделов профессионального модуля*** | ***Объем программы, час.*** | **Объем программы, час**  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Занятия во взаимодействии с преподавателем, час** |  **Самостоятельная работа** |
| **Обучение по МДК, в час.** | **Практики** |
| **всего,****часов** | **Лабораторных и практических занятий** | **Курсовых работ (проектов)** | **учебная часов** | **производственная, часов** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| ПК 4.1-4.5ОК 1-10 | Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента. | **40** | **32** | 22 |  |  |  | **8** |
| ПК 4.1-4.5ОК 1-10 | Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента. | **199** | **128** | 88 |  | **53** |
| ПК 4.1-4.5ОК 1-10 | Учебная практика (по профилю специальности), часов  | **72** |  | **72** | **-** | **-** |
| ПК 4.1-4.5ОК 1-10 | Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика) | **144** |  | **144** |  |
|  | Промежуточная аттестация | **18** |  |  |  |
|  | Демонстрационный экзамен | **18** |  |  |  |
|  | Всего: | **473** | **160** | 110 | **-** | **72** | **144** | **61** |

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | **Уровень освоения** | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел 1**. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента. | **40** |  |
| **МДК.04.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента. | **32** |  |
| **Тема 1.1** **Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации** | **Содержание учебного материала** | **2** | ПК 4.1ОК1-11ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюддесертов, напитков разнообразного ассортимента | 2 |
| 2. | Характеристика, последовательность этапов | 2 |
| 3. | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **3** |
| **Практическое занятие №1.** Составление схемы приготовления десертов | 3 |
| **Тема 1.2** **Механическое оборудование**  | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-11ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря | 2 |
| 2. | Правила безопасного использования механического оборудования | 2 |
| 3. | Механическое оборудование для первичной обработки продуктов | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **3** |
| **Практическое занятие № 2.** Тренингоснащение рабочих мест механическим оборудованием(схемы) | 3 |
| **Тема 1.3****Весоизмерительное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-11ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Весоизмерительное и холодильное оборудование | 2 |
| 2. | Общие требования, предъявляемые к весам  | 1 |
| 3. | Виды весов, их характеристика. Весы электронные АСS-15А. Весы электронные универсальные ВУ 3/150 | 2 |
| 4. | Требования безопасности при эксплуатации весов | 2 |
| 5. | Взвешивание продуктов | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **2** |
| **Практическое занятие № 3.** Тренингоснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием(схемы) | 2 |
| **Тема 1.4** **Холодильное оборудование** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-11ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Холодильное оборудование | 2 |
| 2. | Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы  | 2 |
| 3. | Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры  | 1 |
| 4. | Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **3** |  |
| **Практическое занятие № 4.** Тренингоснащение рабочих мест холодильным оборудованием(схемы) | 3 |
| **Тема 1.5****Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-11 |
| 1. | Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды | 2 |
| 2. | Назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды | 2 |
| 3. | Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды | 2 |
| 4. | Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **3** |
| **Практическое занятие № 5.** Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой | 3 |
| **Тема 1.6** **Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-11 |
| 1. | Виды посуды для подачи | 2 |
| 2. | Назначение посуды для подачи | 2 |
| 3. | Методы сервировки и подачи | 2 |
| 4. | Температура подачи | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **3** |
| **Практическое занятие № 6.** Назначение посуды и инвентаря**(**составление таблиц на компьютере) | 3 |
| **Тема 1.7****Подготовка рабочего места для упаковки на вынос** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-10 |
| 1. | Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос | 2 |
| 2. | Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос | 2 |
| 3. | Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания  | 2 |
| 4. | Правила хранения готовых горячих блюд | 2 |
| 5. | Виды, назначение упаковочных материалов | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **2** |
| **Практическое занятие № 7.** Решение ситуационных задач по выполнению требований системы НАССР | 2 |
| **Тема 1.8** **Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-10 |
| 1. | Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском | 2 |
| 2. | Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 2 |
| 3. | Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 2 |
| 4. | Температуру подачи блюд и напитков | 2 |
| 5. | Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов | 2 |
|  |  разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток |  |
| **Тема 1.9** **Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ** | **Содержание учебного материала** | **1** | ПК 4.1ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа | 2 |
| 2. | Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству | 2 |
| 3. | Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом | 2 |
| **Тематика практических занятий**  | **3** |
| **Практическое занятие № 8.** Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом | 3 |
| **Самостоятельная работа по разделу 1:** | 8 |  |
| **Всего по разделу № 1** | **40** |  |
| **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента | **199** |  |
| **МДК.04.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента | **128** |  |
| Тема 2.1.Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание учебного материала** | **3**111 | ПК 4.2ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | 2 |
| 2. | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 2 |
| 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. | 2 |
| 4. | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
|  |  |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | **8** |
| Лабораторная работа. **№ 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 |
| Тема 2.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание учебного материала** | **3** |
| 1. | 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 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.). | 22 | 1 | ПК 4.3ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 2. |
| 3. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных 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 | 2 | 1 |
| 4. | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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). | 2 | 1 |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | **10** |
| Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | 2 |
| Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | 8 |
| Тема 2.3Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков приготовления | **Содержание учебного материала** | **3** | ПК 4.4ОК1-10 ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 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 .Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 22 | 1 |
| 2. |
| 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. | 2 | 1 |
| 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). | 2 | 1 |
| Тема 2.4Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков ассортимента | **Содержание учебного материала** | **2** | ПК 4.5ОК1-10 |
| 1. | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 22 | 1 |
| 2. |
| 3.4. | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 22 | 1 |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 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). |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ | **10** |
| Практическое занятие № 2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 2 |
| Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента | 8 |
| ***Тема 2.5******Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов*** | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** | ПК 4.1-4.5ОК1-10 |
| 1. | *Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури* | *2* | *1* |
| 2. | *Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада*  | *2* | *1* |
| 3. | *Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов* | *2* | *1* |
| 4. | *Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс* | *2* | *1* |
| 5. | *Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки* | *2* | *1* |
| ***Тема 2.6******Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***2*** |  |
| *1.* | *Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.* *Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей* | *2* | *1* |  |
| *2.* | *Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании.* *Особенности в изготовления белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада* | *2* | *1* |
| ***Тема 2.7******Ассортимент и технологические схемы производства скульптур их шоколада*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***1*** |  |
| *1.* | *Ассортимент и технологические схемы производства скульптур их шоколада.* *Основное сырье: виды, состав, свойства**Способы и техника темперирования шоколада. Приготовление пластичной шоколадной массы* | *2* | *1* |  |
| Тематика практических занятий и лабораторных работ |  | ***11*** |  |
| ***Лабораторная работа № 4.*** *Технология изготовления цветов из шоколада*  |  | *4* |  |
| ***Лабораторная работа № 5.*** *Технология изготовления композиций из шоколада* |  | *4* |  |
| ***Лабораторная работа № 6.*** *Технология изготовления скульптур из шоколада*  |  | *3* |  |
| ***Тема 2.8******Ассортимент и технологические схемы производства карамели***  | ***Содержание учебного материала*** |  | ***2*** | ПК 4.1-4.5ОК1-10 |
| *1.* | *Ассортимент и технологические схемы производства карамели.* *Основное сырье: виды, состав, свойства* | *2* | *1* |
|  | *Подготовка сырья к производству. Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству* |  |  |
| *2.* | *Показатели качества карамельной массы. Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции**Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Возвратные отходы и их использование* | *2* | *1* |
| ***Тема 2.9*** ***Технология приготовления изделий из карамели*** | ***Содержание учебного материала*** |  | ***2*** |  |
| *1.* | *Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.* | *2* | *1* |  |
| *2.* | *Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.* *Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности* | *2* | *1* |  |
| ***Тематика лабораторных занятий*** |  | ***11*** |  |
| ***Лабораторная работа № 7.*** *Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм* |  | *3* |  |
| ***Лабораторная работа № 8.*** *Литье и конструирование из карамели скульптур* |  | *4* |  |
| ***Лабораторная работа № 9.*** *Цветы и ленты из карамели* |  | *4* |  |
| **Тема 2.10****Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста** | **Содержание учебного материала** | **2** | ПК 4.1-4.5ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Приготовление тулипного теста | 2 | 1 |
| 2. | Виды изделий из тулипного теста | 2 |
| 3. | Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения | 2 | 1 |
| 4. | Правила ведения бракеража | 2 |
| **Тематика лабораторных работ** |  | **8** |
| **Лабораторная работа № 10.** Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста и полуфабрикатов. |  | 8 |
| ***Тема 2.11******Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.*** | ***Содержание учебного материала*** | ***4*** |
| *1.* | *Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженного* | *2* | *1* | ПК 4.1-4.5ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| *2.* | *Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже* | *2* | *1* |
| *3.* | *Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами* | *2* | *1* |
| *4.* | *Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая**Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача* | *2**2* | *1* |
| *5.* |
| ***Тематика практических заданий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| Практическое занятие № 3. *Расчет количества продуктов для приготовления парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже. составление технологических схем.* | *2* |
| ***Лабораторная работа № 11.*** *Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога* | *6* |
| **Тема 2.12****Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов**  | **Содержание учебного материала** | **2** | ПК 4.1-4.5ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| 1. | Ассортимент и классификация горячих десертов | 2 | 1 |
| 2. | Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов | 2 |
| 3. | Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов | 2 |
| 4. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов | 2 | 1 |
| 5. | Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения | 2 |
| 6. | Правила ведения бракеража | 2 |
| ***Тема 2.13*** ***Технологический процесс приготовления гато, ганаш, антреме, спонжей***  | ***Содержание учебного материала*** | ***5*** | ПК 4.1-4.5ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| *1.* | *Ассортимент гато, ганаш, антреме, спонжей* | *2* | *2* |
| *2.* | *Требования к качеству, пищевая ценность*  | *2* | *1* |
| *3.* | *Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа* | *2* | *1* |
| *4.* | *Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка десертов для отпуска на вынос* | *2* | *1* |
| *5.* | *Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)* | *2* |
| ***Тематика лабораторных работ*** |  | ***16*** |
| ***Лабораторная работа № 12.*** *Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента гато, ганаш, антреме, спонжей* |  | *16* |
| ***Тема 2.14******Приготовление, подготовка к реализации миниатюр*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ПК 4.1-4.5ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| *1.* | *Классификация, ассортимент*  | *2* | *2* |
| *2.* | *Требования к качеству, пищевая ценность*  | *2* |
| *3.* | *Рецептуры, технология приготовления*  | *2* |
| *4.* | *Актуальные направления в приготовлении*  | *2* |
| *5.* | *Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача* | *2* |
| ***Тема 2.15******Приготовление, подготовка к реализации птифуров*** | ***Содержание учебного материала*** | ***2*** | ПК 4.1-4.5ОК1-10ЛР4;ЛР 5;ЛР 6 |
| *1.* | *Классификация, ассортимент*  | *2* | *2* |
| *2.* | *Требования к качеству, пищевая ценность*  | *2* |
| *3.* | *Рецептуры, технология приготовления*  | *2* |
| *4.* | *Актуальные направления в приготовлении*  | *2* |
| *5.* | *Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача* | *2* |
| ***Тематика лабораторных работ*** | ***6*** |
| ***Лабораторная работ № 13.*** *Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента птифур и миниатюр.* |  | *6* |
| **Самостоятельная работа по разделу № 2:** | **53** |  |
| **Всего часов по разделу № 2:** | **199** |  |
| **Учебная практика** **Виды работ** | **72** |  |
| 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |  |  |
| **Производственная практика (концентрированная)** **Виды работ** | **144** |  |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |  |  |
| **Промежуточная аттестация:** | **18** |
| **Демонстрационный экзамен:** | **18** |
| **Всего часов по МДК:** | **473** |

**3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

* Весы настольные электронные
* Пароконвектомат
* Конвекционная печь
* Микроволновая печь
* Расстоечный шкаф
* Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека фритюрница
* Электродрель (жарочная поверхность)
* Плита wok
* Гриль саламандр
* Электроблинница
* Электромармиты
* Кофемашина с капучинатором
* Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
* Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
* Шкаф холодильный
* Шкаф морозильный
* Шкаф шоковой заморозки
* Льдогенератор
* Охлаждаемый прилавок-витрина
* Фризер
* Стол холодильный с охлаждаемой горкой
* Гранитор
* Тестораскаточная машина
* Планетарный миксер
* Диспансер для подогрева тарелок
* Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
* Мясорубка
* Слайсер
* Машина для вакуумной упаковки
* Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
* Процессор кухонный
* Овощерезка
* Миксер для коктейлей
* Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
* Кофемолка
* Лампа для карамели
* Аппарат для темперирования шоколада
* Стол с охлаждаемой поверхностью
* Стол с гранитной поверхностью
* Стол с деревянной поверхностью
* Сифон
* Газовая горелка (для карамелизации)
* Барная станция для порционирования соусов
* Набор инструментов для карвинга
* Овоскоп
* Нитраттестер
* Машина посудомоечная

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

***Основные источники***

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва: КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177> — Текст: электронный.
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО: учебник / Васюкова А.Т. — Москва: Русайнс, 2019. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-3470-1. — URL: <https://book.ru/book/932996> — Текст: электронный.
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: Режим доступа: http://[www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru) – (дата обращения 30.01.2017).

***Дополнительные источники***

1. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с.
2. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

**4.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Критерии оценивания компетенций:**

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований .

| **ПК, ОК** | **Оцениваемые знания и умения, действия** | **Методы оценки** | **Критерии оценки** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 1**. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПК 4.1 - 4.5  | *Знания*- 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; - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Письменное тестирование.Собеседование.Экзамен | Оценка результатов61% правильных ответовОценка процесса.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями\* |
| *Умения*- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение |
| *Действия*- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. |
| **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |
| ПК 4.2- 4.5 | - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; - правила составления заявки на склад;  - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ; - ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей; - правила торговли; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - 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;- организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  | Письменное тестирование.Собеседование.Экзамен | Оценка результатов:61% правильных ответов.Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями  |
| - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой;- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - доводить холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;- рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;- разрешать проблемы в рамках своей компетенции; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов.Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение |
| - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | *Знания*- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;- методы работы в профессиональной и смежных сферах;- структура плана для решения задач;- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Письменное тестированиеСобеседованиеЭкзамен | Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями |
| *Умения*- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;- составить план действия, - определить необходимые ресурсы;- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;- реализовать составленный план;- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. |
| *Действия*- распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах;- проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;- определение этапов решения задачи;- определение потребности в информации;- осуществление эффективного поиска;- выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных;- разработка детального плана действий;- оценка рисков на каждом шагу;- оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен.Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | *Знания*- психология коллектива;- психология личности;- основы проектной деятельности | Лабораторная работа.Практическая работа. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  |
| *Умения*- организовывать работу коллектива и команды;- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  |
| *Действия*- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач;- планирование профессиональной деятельность | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | *Знания*- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;- пути обеспечения ресурсосбережения | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  |
| *Умения*- соблюдать нормы экологической безопасности;- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  |
| *Действия*- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;- обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Лабораторная работа.Практическая работа.Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.  |

***\**** Требования представлены в методических указаниях по практическим/ лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

**Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).**

**Тестовые задания**

1 вариант:

Выделите номер правильного ответа:

1.При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С; б) не ниже 75 °С; в) не ниже 65 "С.

2.Образованию пленки на поверхности киселя препятствует: а) крахмал б) сахар

в)лимонная кислота г) ванильная пудра.

3.Что добавляют в компоты для улучшения вкуса.

а) ванилин б) корицу в) лимонная кислота

4.Что используют в качестве загустителя у киселей

а) крахмал б) желатин в) агар

5.Сколько варят кисель молочный при слабом нагреве

а) нет б) 1-2минуты ) 10минут

6.Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым

сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

7.Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

8.Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.

9.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные

части непротертых фруктов?

а) переварить; б) взбить; в) протереть.

10 С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют

небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

11.При приготовлении крема ванильного сладкую яично-молочную смесь проваривают на

водяной бане при температуре: а) 40-50С б) 55-65С в) 70-80С г) 85-90С.

12.Время варки изюма в компоте

а)5 минут б) 10 минут в)15 минут

13.Соотношение крахмала и воды для киселя

а) 1:4 б) 1:2 в)1:3

14.Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

15.Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

16 Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

17 Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t= 20 °С;

б) 200 г, t=14 °С;

в) 250 г, t = 8 °С.

18 Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность

кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

19.Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

20.Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из

размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

21.Шарлотка яблочная готовится с использованием

а)бисквитного теста б)пшеничного хлеба в)слоеного теста

22.Для приготовления яблок в тесте печеных готовят тесто

а)слоеное пресное б)жидкое сдобное в)бисквитное

23.Чем прослаивают гурьевскую кашу ?

А)орехами б)пенками в)фруктами

Установите правильную технологическую последовательность:

24.Приготовления крема ванильного из сметаны:

1)вводят растопленный желатин

2)сметану охлаждают и взбивают

3)желатин замачивают

4)яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком

5)вводят во взбитую сметану яично-молочную смесь

6)молоко кипятят

7)разливают в формочки

8)проваривают на водяной бане

9)смесь процеживают и добавляют ванилин

10)охлаждают.

25.Приготовления желе молочного:

1)Подготовка желирующего продукта

2)Охлаждение желе до 20 °С

3)Растворение желирующего продукта в сиропе

4)Разливание в формы и лотки

5)Подготовка к подаче

6)Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч

7)Приготовление сиропа

Установите соответствие:

26 Между блюдом и количеством желатина::

1) Желе а)15г

2) Крем б)20г

3) Мусс в)25г

4) Самбук г)30г

д)40г

Часть Б. Решение ситуационных задач.

Задание:

1 Представьте на п.о.п вам необходимо приготовить 5 порций компота из

быстрозамороженных плодов и ягод и мусса яблочного.

2 Выполните расчет необходимого количества сырья.

3 Составьте технологическую схему приготовления.

4 Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления

компота из быстрозамороженных плодов и ягод и мусса яблочного.

5 Правила проведения бракеража.

2 вариант.

Выделите номер правильного ответа:

1.Для приготовления молочного киселя используют крахмал: а) картофельный б)

кукурузный в) рисовый

2.Когда добавляют сахар в компот

а) в начале варки б) в середине варки в) в конце варки

3.Сколько грамм используют на порцию киселя

а) 200гр б) 250гр в) 300гр

4.С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя

примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

5 В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и

выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

6 Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную

систему человека?

а) красящие; б) дубильные; в) алкалоид кофеин.

7.Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма

закладки соблюдалась?

а) перекипел; б) добавили много сока; в) медленно охлаждали.

8.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом; б) сильно нагреть; в) смочить водой, посыпать сахаром.

9 Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

10.В качестве загустителя мусса используют: а) желатин б) крахмал в) манную крупу г)

сахар.

11.Время варки яблок, груш в компоте

а) 15минут б) 20 минут в) 25 минут

12.Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной; б) горячей; в) теплой.

12.Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества; б) эфирное масло; в) экстрактивные вещества.

13.Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси

сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

14.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

15 Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

20.Цвет киселя из ягод не яркий:

а) добавили сок во время варки б)быстро охладили в)посыпать поверхность сахаром г)

долго кипятили.

21.Пудинг относится к сладким блюдам

а)горячим б)холодным в)напиткам

22.Какое из блюд называют воздушным пирогом

А)мороженное б)суфле в)чизкейк г)кекс шоколадный

23 Ингредиент, являющийся обязательным при приготовлении гурьевской каши \*

а)пенки б)сливки в)мак

Установите правильную технологическую последовательность:

24.Приготовления киселя:

1)заваривание крахмала

2)охлаждение

3)подготовка ягод

4)приготовление отвара из мезги

5)соединение готового киселя с соком

6)отжимание сока

7)приготовление сиропа на отваре

25.Приготовления мусса яблочного на манной крупе

1)Соединить пюре с отваром, сахаром, лимонной кислотой

2)Отвар процедить

3)Разлить по формам и охладить

4)Яблоки помыть, удалить сердцевину, нарезать на части и варить

5)Смесь охладить до 30С

6)Довести до кипения

7)Ввести, помешивая манную крупу и поварить

8)Взбить на холоде до густой пенистой массы

9)Отпускают с сиропом

10)Яблоки протереть

Установите соответствие:

26 Между необходимым количеством крахмала и густотой киселя:

Вид киселя норма крахмала

1)густой а)35-50

2)средний б)20-40

3)полужидкий в)60-80

Часть Б. Решение ситуационных задач..

Задание:

1 Представьте на п.о.п вам необходимо приготовить 5 порций киселя клюквенного

и крема ванильного.

2 Выполните расчет необходимого количества сырья.

3 Составьте технологическую схему приготовления.

4 Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления киселя

клюквенного и крема ванильного.

5 Правила проведения бракеража.