

**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

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016 года № 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 9 марта 2022 г. № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148); с учётом требований профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 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.

Автор-составитель:

1. Эльмира Хассалиевна Хасанова, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников
технологического направления

Протокол №9 от «25» мая 2023г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

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 обучающийся 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 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
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	-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении 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 – **738** часов

в том числе форме практической подготовки **532** часа (208+72+252).

из них на освоение МДК – **408** часа;

практика: учебная -**72** часа, производственная – **252** часа.

Самостоятельная работа обучающихся – **16** час.

Квалификационный экзамен– **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04.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 професси ональных компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программ ы, час.					Объем программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					Консультации	Промежут. аттестация	Самостоятель ная работа	
			Обучение по МДК, в час.			Практики					
			всего, часов	Лаборато рных и практиче ских занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производст венная, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	168	154	80				2	6	6	
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	240	228	134				2	-	10	
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				72		-	-	-	
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	252					252				
ОК 07	Квалификационный экзамен	6									
	Всего:	738	382	214	-	72	252	4	6	16	

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.					168	
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.					154	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Содержание учебного материала				8	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	2			
	2.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента Характеристика, последовательность этапов	2			
	3.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2			
	4.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	2			
	Тематика практических занятий				2	
	Практическое занятие №1. Составление схемы приготовления десертов				2	
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала				6	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; 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				4	
	Практическое занятие № 2. Тренинг оснащение рабочих мест механическим оборудованием (схемы) по приготовлению холодных сладких блюд, десертов				2	
	Практическое занятие № 3. Тренинг оснащение рабочих мест механическим оборудованием (схемы) по приготовлению горячих сладких блюд, десертов				2	
Тема 1.3 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала				8	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5;
	1.	Весоизмерительное и холодильное оборудование	2			
	2.	Общие требования, предъявляемые к весам	1			
	3.	Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150	2			

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	
	4.	Требования безопасности при эксплуатации весов	2		ЛР 6
	5.	Взвешивание продуктов	2		
	Тематика практических занятий			2	
	Практическое занятие № 4. Тренинг оснащение рабочих мест весоизмерительные оборудованием (схемы)			2	
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала			8	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; 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		2		
	Практическое занятие № 5. Тренинг оснащение рабочих мест холодильным оборудованием (схемы)		2		
Тема 1.5 Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала			10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды	2		
	2.	Виды, назначение столовой посуды для подачи. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой	2		
	3.	Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды	2		
	4.	Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой	2		
	Тематика практических занятий		12		
	Практическое занятие № 6. Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой		4		
Практическое занятие № 7.Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		4			
Практическое занятие № 8.Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		4			
Тема 1.6 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	Содержание учебного материала			10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Виды посуды для подачи	2		
	2.	Назначение посуды для подачи	2		
	3.	Методы сервировки и подачи	2		
	4.	Температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2 2		
	5.	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом			

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	
		требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий			12	
	Практическое занятие № 9. Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов и столового белья.			4	
	Практическое занятие № 10. Виды и правила работы с металлической посудой			4	
	Практическое занятие № 11. Изучение ассортимента столовой посуды из стекла и хрусталя			4	
Тема 1.7 Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Содержание учебного материала			10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	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			4	
	Практическое занятие № 11. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы HACCP презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.			4	
Тема 1.8 Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала			10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	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 разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			12	
	Практическая работа № 12 Сервировка столов для проведения банкета – чай, банкета – кофе.			6	
	Практическая работа № 13 Экскурсия на предприятие питания (виртуальная)			6	
Тема 1.9 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала			10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; 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			24	
	Практическое занятие № 14. Оформление нормативно-технической документации. Составление плана-меню, оформление заявки на получение сырья со склада.			4	
	Практическое занятие № 15. Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт			4	

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	
	на блюда. Расчет сырья, определение количества порций блюда с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости продуктов Практическая работа № 16. Расчет энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков. Практическая работа №17. Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов. Практическая работа №18. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на холодные десерты Практическая работа №19 . Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Составление технологических карт на горячие десерты			4 4 4 4	
Самостоятельная работа по разделу 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря. инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				6	
Консультации				2	
Промежут. аттестация				6	
Всего по разделу № 1				168	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента				240	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента				228	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала			10	ПК 4.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; 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	4 2	
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе,	2	2	

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	
		муссов, самбука, крема), мороженого.		2	
	4.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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			12	
	Практическое занятие № 20. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы № 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			4	
	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			10	ПК 4.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	2	
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	4	
	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	2	
	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	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			16	
	Практическое занятие №21. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд			4	
	Практическое занятие № 22. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт			4	

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	
	для выполнения лабораторной работы № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)				
	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 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков приготовления	Содержание учебного материала			8	ПК 4.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07 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 .	2	4	
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	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	2	
	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	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			2	
		Практическое занятие № 23. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Расчет количества порций холодных сладких напитков		2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков ассортимента	Содержание учебного материала			8	ПК 4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	4	
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2		
	3.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2	4	
	4.	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).	2		

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	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			14	
	Практическое занятие № 24. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет количества порций горячих сладких блюд из имеющихся продуктов			2	
	Практическое занятие № 25. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента			4	
	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			10	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури	2	2	
	2.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	2	2	
	3.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	2	2	
	4.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	2	2	
	5.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	2	2	
Тема 2.6 Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка	Содержание учебного материала			8	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР 4; ЛР 5; ЛР 6
	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	4	
	2.	Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании. Особенности в изготовлении белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада	2	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			4	
	Практическое занятие № 26. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья			4	
Тема 2.7	Содержание учебного материала			4	

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	
Ассортимент и технологические схемы производства скульптур их шоколада	1.	Ассортимент и технологические схемы производства скульптур их шоколада. Основное сырье: виды, состав, свойства Способы и техника темперирования шоколада. Приготовление пластичной шоколадной массы	2	4	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			16	
	Практическое занятие № 27. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы № 4 Технология изготовления цветов из шоколада			4	
	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			4	
Тема 2.8 Ассортимент и технологические схемы производства карамели	Содержание учебного материала			8	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Основное сырье: виды, состав, свойства Подготовка сырья к производству. Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству	2	4	
	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	4	
Тема 2.9 Технология приготовления изделий из карамели	Содержание учебного материала			6	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.	2	2	
	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	4	
	Тематика лабораторных занятий			16	
	Практическое занятие № 28. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы №7. Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм			4	
	Лабораторная работа № 7. Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм			4	
	Лабораторная работа № 8. Литье и конструирование из карамели скульптур			4	
	Лабораторная работа № 9. Цветы и ленты из карамели			4	

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	
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	Содержание учебного материала			4	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Приготовление тулипного теста	2	2	
	2.	Виды изделий из тулипного теста	2		
	3.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2	2	
	4.	Правила ведения бракеража	2		
	Тематика лабораторных работ			16	
	Практическое занятие № 29. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов			4	
	Практическое занятие № 30. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы №10. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста и полуфабрикатов.			4	
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			8	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого	2	2	
	2.	Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	2		
	3.	Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами	2	4	
	4.	Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая	2	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2		
	Тематика практических заданий и лабораторных работ			10	
	Практическое занятие № 31. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы №11. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога			4	
	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			4	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5;
	1.	Ассортимент и классификация горячих десертов	2	2	
	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	2		

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	
		гармоничных горячих десертов		2	ЛР 6
	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			4	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Ассортимент гато, ганаш, антреме, спонжей	2	2	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2		
	3.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2	2	
	4.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка десертов для отпуска на вынос	2		
	5.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2		
	Тематика лабораторных работ			20	
	Практическое занятие № 32. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы №12. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента гато, ганаш, антреме, спонжей			4	
	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 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; 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 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; 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			10	
	Практическое занятие № 33. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет используемого сырья и составление технологических карт для выполнения лабораторной работы №13. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента птифур и миниатюр.			4	
	Лабораторная работ № 13. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента птифур и миниатюр.			6	

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	
Самостоятельная работа по разделу № 2: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			10	
Консультации			2	
Всего часов по разделу № 2:			240	
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.				

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	
	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			252	
	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			

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	
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				
Квалификационный экзамен			6	
Всего, часов:			738	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- 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, протираания, 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. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
2. Данильченко, С. А., Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва: КНОРУС, 2023. - 216 с. - (Среднее профессиональное образование).
3. Синицына А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 304 с., [16] с. цв. вкл.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова — 7-е изд. — Москва: Академия, 2018. — 80 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. — М.: Академия, 2019. — 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. — 160 с.
9. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. — Москва: Академия, 2020. — 128 с.
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. — 4-е изд., стер. — Москва: Академия, 2020.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — 13-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.
12. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
13. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
14. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.

17. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.

18. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

20. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

21. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.09.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N191-ст). Дата введения 01.01.2015 г.

2. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введен в действие Приказом Росстандарта от 27 .06 2013 г. № 194-ст .Дата введения 01.01. 2015г.

3. ГОСТ 30524-2013 Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Требования к персоналу Дата введения 01.01.2016 г.

4. ГОСТ 32692-2014 Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Дата введения 01.01.2016 г.

5. ГОСТ 30390-2013 Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». Дата введения 01.01.2016 г.

6. ГОСТ 30389-2013 Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Дата введения 01.01.2016 г.

7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП .Дата введения 2001-07-01

8. ГОСТ 31987-2012 Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания технологические документы на продукцию общественного питания общие требования к оформлению, построению и содержанию. Утв.приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. N 514-ст.Дата введения 01.01. 2015 г.

9. ГОСТ 32691-2014 Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания" утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 30.11.2010 N 577-ст. Дата введения 01.01.2016 г.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01

11. ПЗ - 10/2012 «О вступлении в силу с 1 января 2013 г. Федерального закона от 6 декабря 2011 г. № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете»
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833
13. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Постановление гл. государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Дата введения 25.06.2003г.
14. Федеральный закон № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». Одобрен Советом Федерации 20 февраля 2013 г.
15. Федеральный закон "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений" от 30.12.2009 N 384-ФЗ. Одобрен С. Ф. 25.12.2009 г.
16. Приказ Минрегиона России от 27.12.2011 N 605 "Об утверждении свода правил "СП 59-01-2001 "Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения" (СП 59.13330.2012)"
17. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании. Дата введения 2017-06-01
18. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ ред. от 25.02.2022г (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022)
19. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 21 сентября 2020 года N 1515.
20. МР 2.3.6.0233-21. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)
21. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04-86. Приказ Министерства торговли РФ № 44 от 28.02.1986г.
22. ГОСТ Р 70231-2022 Национальный Стандарт РФ Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах HACCP. Food hygiene. Work wear for food manufacturing and catering. Requirements based on HACCP principles ОКС 61.020; 67.020 Дата введения 2023-09-01
23. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Национальный стандарт РФ Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 13.12.2011 N 951-ст)
24. Профессиональный стандарт «Повар» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. № 113н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., № 68148
25. Профессиональный стандарт "Кондитер" Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н Зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940
26. Профессиональный стандарт "Пекарь" Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н Зарегистрировано в Минюсте России 25 декабря 2015 г. регистрационный N 40270

Интернет -ресурсы

- 1 Методика разработки рецептуры на новые и фирменные изделия (блюда) на продукцию общественного питания© Николаева Л.И., Фролова Г.Ф., Гращенков Д.В. URL: <http://ttk.telenet.ru/mu/mu.htm> (дата обращения: 03.12.2022).
- 2 e.lanbook.com – ЭБС «Лань»(дата обращения: 03.08.2023).

3 biblio-onlnt.ru - ЭБС «Юрайт»(дата обращения: 03.08.2023).

4 <http://www.iceberry.ru/assortiment/iceberry/horeca/aysberri-sorbet-chernaya-sm/>-Об Айсберри /(дата обращения: 05.08.2023).

5 Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питанияURL:<http://100menu.ru/pages/pages.index/techno/19.htm>(дата обращения: 05.08.2023).

6 <https://www.creative> Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф» (дата обращения: 03.08.2023).

7 [www. biblioclubru](http://www.biblioclub.ru). Университетская библиотека онлайн (дата обращения: 03.08.2023).

4. 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 результатов 61% правильных ответов Оценка 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	Лабораторная работа. Практическая работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	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.	Экзамен. Виды работ на практике	результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<i>Действия</i> - 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;	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Оценка результатов.

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- 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		Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	- 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,	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

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	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		
	- 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	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	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		результатов.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<i>Знания</i> - 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 тестирование Собеседование Экзамен	Оценка результатов Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<i>Умения</i> - 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.
	<i>Действия</i> - распознавание сложных проблемных ситуаций 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	<i>Знания</i> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	<i>Умения</i> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством,	Лабораторная работа. Практическая	Экспертное наблюдение и оценка

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
, клиентами	клиентами	работа. Экзамен.	результатов в соответствии с требованиями
	<i>Действия</i> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности	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	<i>Знания</i> - 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
	<i>Умения</i> - 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
	<i>Действия</i> - 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.

МАТЕРИАЛЫ (ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ)
для проведения промежуточной аттестации в форме

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

1. В каком цехе происходит варка и настаивание, охлаждение компотов и сиропов для сладких холодных блюд?
2. Дайте классификацию сладких блюд.
3. Дать характеристику, последовательность этапов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
4. Дать характеристику: Виды, назначение упаковочных материалов
5. Из каких технологических операций состоит процесс приготовления крема?
6. Как оснащается рабочее место для очистки и нарезки арбузов и дынь?
7. Как подготовить к шоковому замораживанию обработанные плоды и ягоды?
8. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на предприятии питания.
9. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к организации работы в холодном цехе.
10. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению лимонада.
11. Перечислите правила безопасной организации работ повара при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.
12. Укажите наименования видов помола кофе и способов приготовления
13. Укажите особенности подачи горячих алкогольных напитков.
14. Укажите особенности подачи кофе по-турецки.
15. Что такое крешенд и какие ингредиенты могут в него входить?
16. Что такое фламбирование и при подаче каких сладких блюд и напитков его используют?
17. Алгоритм действия повара при выполнении вакуумирования.
18. В чем отпускают землянику и малину?
19. Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150
20. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков?
21. Дать характеристику планетарному миксеру, принцип работы и Правила безопасной эксплуатации миксера?
22. Дать характеристику машине для тонкой нарезки продуктов (слайсер), принцип работы и техника безопасности. .
23. Для чего используют сквизер?
24. Для чего можно использовать отходы, образующиеся при обработке свежих плодов и ягод?
25. Для чего предназначен блендер? Правила эксплуатации погружного блендера?
26. Значение напитков в питании. Горячие напитки. Правила заварки кофе. Подача.
27. Значение напитков в питании. Горячие напитки. Правила заварки чая. Подача.
28. Значение напитков в питании. Приготовление киселей различной консистенции.
29. Значение сладких блюд в питании?
30. Из каких операций состоит процесс приготовления натуральных фруктов и ягод, с молоком и сливками, фруктовых салатов?
31. Из каких операций состоит технологический процесс механической кулинарной

- обработки свежих плодов и ягод?
32. Из каких технологических операций состоит приготовление желе и муссов?
 33. Из каких технологических операций состоит процесс приготовления крема?
 34. Из чего состоит аэрограф?
 35. Как организуется рабочее место для порционирования сладких блюд и напитков?
 36. Как организуется рабочее место для приготовления молочных коктейлей?
 37. Как при помощи овоскопа определить качество яиц?
 38. Как используют пищевые отходы плодов?
 39. Как определить доброкачественность яиц?
 40. Как организуется рабочее место повара по обработке и нарезке плодов и ягод.
 41. Как организуется хранение обработанных фруктов и ягод?
 42. Как осуществляется быстрое охлаждение киселей, компотов?
 43. Как приготовить декоративное оформление «Перышки»?
 44. Как приготовить спонж?
 45. Как происходит организация рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд и холодных напитков, в зависимости от типа предприятия общественного питания?
 46. Как сохранить витамины при варке компота из апельсинов?
 47. Какая температура должна соблюдаться при смешивании какао-масла, красителя и шоколада?
 48. Какая экономическая эффективность использования шкафов шоковой заморозки?
 49. Какие виды техники декорирования фруктовых десертов вы знаете.
 50. Какие десерты можно отнести к горячим шоколадным десертам?
 51. Какие десерты относятся к железованным?
 52. Какие десерты относятся к замороженным?
 53. Какие десерты относятся к яблочным?
 54. Какие дефекты встречаются в шоколадных десертах?
 55. Какие инструменты, инвентарь и приспособления и механизмы используются для приготовления сладких блюд?
 56. Какие наполнители используются для овощных кексов?
 57. Какие операции включает в себя организация процесса подготовки замороженных и сушеных плодов и ягод. Инвентарь и оборудование ?
 58. Какие отличительные особенности в использовании куттера от блендера?
 59. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
 60. Какие плоды и ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
 61. Какие правила существуют при порционировании компотов?
 62. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в холодном цехе?
 63. Какие правила необходимо соблюдать для увеличения срока действия блендера?
 64. Какие способы используются для покрытия десертов и других кондитерских изделий велюром?
 65. Какие требования предъявляются к компотам из свежих фруктов?
 66. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
 67. Какова норма отпуска компотов из свежих фруктов?
 68. Какова температура отпуска горячих сладких блюд?
 69. Какова температура отпуска холодных сладких блюд (салатов, компота, киселя, желе)?
 70. Каково кулинарное назначение семечковых, косточковых, субтропических, тропических плодов и ягод?
 71. Каковы оптимальные условия и сроки хранения кофе?
 72. Каковы оптимальные условия и сроки хранения основных групп свежих плодов и ягод?
 73. Каковы оптимальные условия и сроки хранения чая?
 74. Какое механическое оборудование используется для приготовления сладких блюд?
 75. Какое механическое оборудование используют для нарезки фруктов соломкой,

ломтиками, кубиками и дольками .

Критерии оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент показал глубокое полное знание и усвоение программного материала учебной дисциплины в его взаимосвязи с другими дисциплинами и предстоящей профессиональной деятельностью, усвоение основной литературы, рекомендованной рабочей программой учебной дисциплины, знание дополнительной литературы, способность самостоятельному пополнению и обновлению знаний.

Оценки **«хорошо»** заслуживает студент, показавший полное знание основного материала учебной дисциплины, знание основной литературы и знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной рабочей программой, способность к пополнению и обновлению знаний.

Оценки **«удовлетворительно»** заслуживает студент, показавший при ответе знание основных положений учебной дисциплины, допустивший отдельные погрешности и сумевший устранить их с помощью преподавателя, знакомый с основной литературой, рекомендованной рабочей программой.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если при ответе выявились существенные пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на вопросы билета.

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) 1-2 минуты в) 10 минут
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?

- ### 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) 200г б) 250г в) 300г
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) 15 минут 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.