Приложение 37 к ООП СПО по профессии: **43.01.09 Повар, Кондитер**

Департамент образования и науки Тюменской области ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

2024

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** разработана с учетом требований:

* ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569, зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016)

**Организация-разработчик:**

1. ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»

**Разработчик:**

1. Хасанова Э.Х., преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления

Протокол №9 от «24» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

Согласовано:

Методист \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Симанова И.Н

**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. **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. 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. 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. 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. **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.

* 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента.**
     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** | **Самостоятельн ая 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** |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | | **Уровень освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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** | **Содержание учебного материала** | | | **8** | ПК 4.1 |
| **Холодильное оборудование** | 1. | Холодильное оборудование | 2 | ОК 01, ОК 04, |
| 2. | Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы | 2 |
|  | ОК 07 |
|  | 3. | Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры | 1 | ЛР4; |
|  | 4. | Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для | 2 | ЛР 5; |
|  | охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов | ЛР 6 |
|  | **Тематика практических занятий** | | | **2** |  |
|  | **Практическое занятие № 5.** Тренинг оснащение рабочих мест холодильным оборудованием (схемы) | | | 2 |
| **Тема 1.5** | **Содержание учебного материала** | | |  | ПК 4.1  ОК 01, ОК 04,  ОК 07 ЛР4; ЛР 5;  ЛР 6 |
| **Оснащение работ по** | 1. | Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды | 2 |  |
| **приготовлению, подготовке к** | 2. | Виды, назначение столовой посуды для подачи. Правила подбора и безопасного | 2 |  |
| **реализации холодных и горячих** |  | использования, правила ухода за посудой | **10** |
| **десертов, напитков** | 3. | Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, | 2 |  |
|  |  | инструментов, посуды |  |
|  | 4. | Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой | 2 |  |
|  | **Тематика практических занятий** | | | **12** |
|  | **Практическое занятие № 6.** Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой | | |  |
|  | **Практическое занятие № 7.**Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для | | | 4 |
|  | приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | | | 4 |
|  | **Практическое занятие № 8.**Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для | | | 4 |
|  | приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | | |  |
| **Тема 1.6** | **Содержание учебного материала** | | |  |  |
| **Подготовка рабочего места для** | 1. | Виды посуды для подачи | 2 |  |  |
| **порционирования (комплектования)** | **10** | ПК 4.1  ОК 01, ОК 04,  ОК 07 **ЛР4; ЛР 5;**  **ЛР 6** |
| 2. | Назначение посуды для подачи | 2 |
| 3. | Методы сервировки и подачи | 2 |
| 4.  5. | Температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 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 | 2  2 |
|  |  | (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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 НАССР 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.  **Практическое занятие № 15.**Решение ситуационных задач. Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление технологических карт | | | 4  4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | | **Уровень освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 но 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**  4  2  2 | 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 |
| 3. | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, | 2 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | | **Уровень освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 холодны десертов сложного ассортимента. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с  учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | **12** |
| **Практическое занятие № 20.** Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур 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** |
| 1. | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование,  растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | 2  2 | 2  4 | ПК 4.3  ОК 01, ОК 04,  ОК 07  ЛР4; ЛР 5;  ЛР 6 |
| 2. |
| 3. | Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков  фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам | 2 | 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 рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд | | | 4 |
| **Практическое занятие № 22.** Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур 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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 .  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения  пищевой ценности продуктов. | 2  2 | 4 |
| 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 рецептур 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.  Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2  2 | 4 |
| 2. |
| 3.  4. | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. | 2  2 | 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). |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся** | | **Уровень освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури | 2 | 2 |
| 2. | Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада | 2 | 2 |
| 3. | Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов | 2 | 2 |
| 4. | Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс | 2 | 2 |
| 5. | Ассортимент и технология приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки | 2 | 2 |
| **Тема 2.6**  **Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка** | **Содержание учебного материала** | |  | **8** |  |
| 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 | *ПК 4.1*  *ОК 01, ОК 04,*  *ОК 07 ЛР4; ЛР 5;*  *ЛР 6* |
| 2. | Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании.  Особенности в изготовления белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада | 2 | 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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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,* |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | | | **16** | *ОК 07* |
| **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 | *ЛР4;* |
| **Лабораторная работа № 5.** Технология изготовления композиций из шоколада | | | 4 | *ЛР 5;* |
| **Лабораторная работа № 6.** Технология изготовления скульптур из шоколада | | | 4 | *ЛР 6* |
| **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 | 2 | 4 |
| Подготовка сырья к производству. Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству |
| 2. | Показатели качества карамельной массы. Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Возвратные отходы и их  использование | 2 | 4 |
| **Тема 2.9**  **Технология приготовления изделий из карамели** | **Содержание учебного материала** | |  | **6** |  |
| 1. | Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д. | 2 | 2 | ПК 4.1  ОК 01, ОК 04,  ОК 07 ЛР4; ЛР 5;  ЛР 6 |
| 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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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** |
| *1.* | Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженного | *2* | 2 | ПК 4.1-4.5  *ОК 01, ОК 04,*  *ОК 07* ЛР4; ЛР 5;  ЛР 6 |
| *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  Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача | *2*  *2* | 2 |
| *5.* |
| **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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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 но 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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е элементы компетенций** |
| **1** | **2** | | **3** |  |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 2. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 3. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 4. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 5. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 6. 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). 7. 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. 8. 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 освоени я** | **Объе м часо в** | **Осваиваемы е 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** | |

* 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
     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, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
* Кофемолка
* Лампа для карамели
* Аппарат для темперирования шоколада
* Стол с охлаждаемой поверхностью
* Стол с гранитной поверхностью
* Стол с деревянной поверхностью
* Сифон
* Газовая горелка (для карамелизации)
* Барная станция для порционирования соусов
* Набор инструментов для карвинга
* Овоскоп
* Нитраттестер
* Машина посудомоечная
  + 1. **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 горя- чих 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.

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, 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.

1. 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.
2. 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.

1. 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.
2. 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.
3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, 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](consultantplus://offline/ref%3DF29B7CCE5DBBAC5D908EAF31C6E063AC64B7198B0B2D4E1F6A8A7A57D474F4F496549018F82D7EE6D9VBE) 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 |
| "СНиП 35-01-2001 "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 ХАССП. 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:ht](http://ttk.telenet.ru/mu/mu.htm)tp://tt[k.telenet.ru/mu/mu.htm](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-onlint.ru - ЭБС «Юрайт»(дата обращения: 03.08.2023). |
| 1. <http://www.iceberry.ru/assortiment/iceberry/horeca/aysberri-sorbet-chernaya-sm/-Об> Айсберри /(дата обращения: 05.08.2023). 2. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питани[яURL:ht](http://100menu.ru/pages/pages.index/techno/19.htm(дата)tp:/[/100menu.ru/pages/pag](http://100menu.ru/pages/pages.index/techno/19.htm(дата)e[s.index/techno/19.htm(дата](http://100menu.ru/pages/pages.index/techno/19.htm(дата) обращения: 05.08.2023). 3. https://www.creative Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф» (дата обращения: 03.08.2023). 4. [www.](http://www/) biblioclubru. Университетская библиотека онлайн (дата обращения: 03.08.2023). |

* 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**
     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 |
| *Действия*   * подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных   приборов;   * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями Оценка результатов. |
| **Раздел 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | |
| ПК 4.2- 4.5 | * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; * критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; * ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; * нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; * правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; * правила составления заявки на склад; | 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 профессионал ьной деятельности, применитель но к различным контекстам | *Знания*   * актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; * основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; * алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; * методы работы в профессиональной и смежных сферах; * структура плана для решения задач; * порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Письменное тестирование  Собеседование Экзамен | Оценка результатов  Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями |
| *Умения*   * распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; * анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; * правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; * составить план действия, * определить необходимые ресурсы; * владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; * реализовать составленный план; * оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. |
| *Действия*   * распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; * проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * определение этапов решения задачи; * определение потребности в информации; * осуществление эффективного поиска; * выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; * разработка детального плана действий; * оценка рисков на каждом шагу; * оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен.  Виды работ на практике | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодейств овать с  коллегами, руководством | *Знания*   * психология коллектива; * психология личности; * основы проектной деятельности | Лабораторная работа.  Практическая работа. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с  требованиями |
| *Умения*   * организовывать работу коллектива и команды; * взаимодействовать с коллегами, руководством, | 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 |
| *Действия*   * участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; * планирование профессиональной деятельность | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с  требованиями |
| ОК 07.  Содействоват ь сохранению окружающей среды, ресурсосбере жению, эффективно действовать в чрезвычайны х ситуациях | *Знания*   * правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; * пути обеспечения ресурсосбережения | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в  соответствии с требованиями |
| *Умения*   * соблюдать нормы экологической безопасности; * определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в  соответствии с требованиями |
| *Действия*   * соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Лабораторная работа.  Практическая работа.  Экзамен. | Экспертное наблюдение и оценка результатов в  соответствии с требованиями |

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

|  |
| --- |
| 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 крюшон 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 АСS-15А. 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 приготовления 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 желированным? |
| 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  сушенных 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 усвоени программного материала учебной дисциплины в его взаимосвязи с другими дисциплинами и предстоящей профессиональной деятельностью, усвоение основной литературы, рекомендованно рабочей программой учебной дисциплины, знание дополнительной литературы, способность самостоятельному пополнению и обновлению знаний.  Оценки **«хорошо**» заслуживает студент, показавший полное знание основного материал учебной дисциплины, знание основной литературы и знакомство с дополнительной литературо рекомендованной рабочей программой, способность к пополнению и обновлению знаний.  Оценки «**удовлетворительно»** заслуживает студент, показавший при ответе знание основны положений учебной дисциплины, допустивший отдельные погрешности и сумевший устранить и с помощью преподавателя, знакомый с основной литературой, рекомендованной рабоче программой.  Оценка «**неудовлетворительн**о» выставляется, если при ответе выявились существенны пробелы в знаниях студента основных положений учебной дисциплины, неумение даже 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) 1-2минуты в) 10минут
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.

1. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции? а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.
2. 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.

1. 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.
2. Время варки изюма в компоте а)5 минут б) 10 минут в)15 минут
3. Соотношение крахмала и воды для киселя а) 1:4 б) 1:2 в)1:3
4. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде.
5. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

1. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах; в) резко изменяется цвет.

1. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t= 20 °С; б) 200 г, t=14 °С; в) 250 г, t = 8 °С.

1. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

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

в) белки, жиры, минеральные вещества.

1. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

1. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий. 21.Шарлотка яблочная готовится с использованием

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

1. Для приготовления яблок в тесте печеных готовят тесто а)слоеное пресное б)жидкое сдобное в)бисквитное
2. Чем прослаивают гурьевскую кашу ? А)орехами б)пенками в)фруктами

Установите правильную технологическую последовательность: 24.Приготовления крема ванильного из сметаны:

1. вводят растопленный желатин
2. сметану охлаждают и взбивают
3. желатин замачивают
4. яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком
5. вводят во взбитую сметану яично-молочную смесь
6. молоко кипятят 7)разливают в формочки
7. проваривают на водяной бане
8. смесь процеживают и добавляют ванилин 10)охлаждают.
9. Приготовления желе молочного:
   1. Подготовка желирующего продукта 2)Охлаждение желе до 20 °С

3)Растворение желирующего продукта в сиропе 4)Разливание в формы и лотки

1. Подготовка к подаче
2. Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч 7)Приготовление сиропа

Установите соответствие:

26 Между блюдом и количеством желатина::

1. Желе а)15г
2. Крем б)20г
3. Мусс в)25г
4. Самбук г)30г

д)40г

Часть Б. Решение ситуационных задач. Задание:

1. Представьте на п.о.п вам необходимо приготовить 5 порций компота из быстрозамороженных плодов и ягод и мусса яблочного.
2. Выполните расчет необходимого количества сырья.
3. Составьте технологическую схему приготовления.
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод и мусса яблочного.
5. Правила проведения бракеража.

2 вариант.

Выделите номер правильного ответа:

1. Для приготовления молочного киселя используют крахмал: а) картофельный б)кукурузный в) рисовый
2. Когда добавляют сахар в компот

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

1. Сколько грамм используют на порцию киселя а) 200г б) 250г в) 300г
2. 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.

1. 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.

1. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

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

1. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

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

1. 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.

1. Время варки яблок, груш в компоте а) 15минут б) 20 минут в) 25 минут
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота? а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Что придает чаю аромат?

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

1. 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.

1. 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.

1. Пудинг относится к сладким блюдам а)горячим б)холодным в)напиткам
2. 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

1. приготовление сиропа на отваре 25.Приготовления мусса яблочного на манной крупе
2. Соединить пюре с отваром, сахаром, лимонной кислотой
3. Отвар процедить
4. Разлить по формам и охладить
5. Яблоки помыть, удалить сердцевину, нарезать на части и варить
6. Смесь охладить до 30С
7. Довести до кипения
8. Ввести, помешивая манную крупу и поварить
9. 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.