

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 173_ от «29» _08_ 2018г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2018 г.

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано
Зам. директора по НМР
Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А.
(подпись) (Ф.И.О.)
Директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

– ведения 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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки – 444 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 404 часов, в том числе:

- теоретическое обучение – 74 часа;
- лабораторные и практические занятия, включая семинары – 78 часов;
- учебная практика – 108 часов;
- производственная практика – 144 часа.

Самостоятельная работа обучающегося - 8 часов.

Консультации – 14 часов.

Промежуточная аттестация - 18 часов.

В том числе **учебная нагрузка из вариативной части циклов – 56 часов.**

1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ПМКРС¹

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

- **иметь практический опыт:**
 - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- **уметь:**
 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- **знать:**
 - современный 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 в соответствии с требованиями WorldSkills.

¹ В том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, на основании сопоставления ФГОС СПО и ПС.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями²:

Код	Наименование результата обучения
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 и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих 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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять

² Наименование результатов обучения приводится в соответствии с текстом ФГОС СПО.

	стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной нагрузки	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. теоретическое обучение	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	консультации			Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1 ОК1-7, 9, 10	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	46	42	20	16			4	6	--
ПК 4.2-4.3 ОК1-7, 9, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	136	134	32	42			2	60	-
ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	98	84	22	20	6	6	2	42	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г.

	Производственная практика, часов	144	144							144
	Консультация к ПМ.01	8				8				
	Промежуточная аттестация ПМ.01	12					12			
	Всего:	444	152	74	78	14	18	8	108	144

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала 1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов. Характеристика, последовательность этапов. 2. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов. Характеристика, последовательность этапов. 3. Технологический цикл приготовления горячих напитков. Характеристика, последовательность этапов. 4. Технологический цикл приготовления холодных напитков. Характеристика, последовательность этапов. 5. Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции. 6. Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции. 7. Комбинирование способов приготовления горячих напитков, с учетом ассортимента продукции. 8. Комбинирование способов приготовления холодных напитков, с учетом ассортимента продукции. 9. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов. 10. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов. 11. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих напитков. 12. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков.	12

<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	Содержание учебного материала		8
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	
	2.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	
	3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков.	
	4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков.	
	5	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	6	Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	7	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.		2
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.		2
	Практическое занятие 3. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.		2
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд.		2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд.		2
Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.		2	
Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд.		2	

	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков.	2
	Самостоятельная работа. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, ин-струментов и подготовка сообщений и презентаций.	4
Учебная практика Виды работ:		6
1. 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. 2. 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.		
Консультации		0
Промежуточная аттестация		0
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		136
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.
	2.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления
	3.	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд
	4.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание)
	5.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (карамелизация)
	6.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (желирование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
	7.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с
		14

		периодическим замораживанием)	
	8	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	9	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	10	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе.	
	11	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов.	
	12	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желерованных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука).	
	13	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: крема, мороженого.	
	14	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
		Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желерованных сладких блюд (желе, мусса) .	4
		Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодных сладких блюд (самбука, крема).	4
		Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых.	4
		Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		Содержание учебного материала	18
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
	2.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	
	3.	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	4.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание,	

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

5	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).	
6.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях).	
7.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание).	
8.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (глазирование, фламбирование).	
9	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (растопливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).	
10	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (горячего суфле, пудингов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	
11	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	
12	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	
13	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	
14	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	
15	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.	
16	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	
17	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.	
18	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.		4
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких		6

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки).	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).	8
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.	8
	Самостоятельная работа. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традици-онных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2
Учебная практика Виды работ:		60
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов 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 разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Оценка качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования. 		

<p>14. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>16. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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</p>			
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		98	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента			
<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	Содержание учебного материала		10
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	
	2.	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	
	3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	
	4	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	5	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи). Варианты подачи холодных напитков.	
	6	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, холодные чай и кофе) Варианты подачи холодных напитков.	
	7	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	8	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	
9	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		

	10	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)	
	Практическое занятие 10. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.		4
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.		4
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		14
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	
	2.	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	
	3	Организация работы бариста.	
	4	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	5	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	6	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад).	
	7	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	
	8	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	
	9	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	
	10	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	11	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	
	12	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
		Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.		8
	Самостоятельная работа. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, ин-струментов и подготовка сообщений и презентаций		2
Учебная практика Виды работ:			42

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.
2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
5. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
9. Хранение с учетом температуры подачи напитков на раздаче.
10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание готовых напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых напитков на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости напитков.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

<p>(при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. 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</p>	
<p>Консультации</p>	<p>6</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>	<p>6</p>
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 10. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 	<p>144</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

<ol style="list-style-type: none"> 11. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 12. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 13. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 14. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 15. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 16. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 17. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 	
Консультация по ПМ. 04	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12
Объем образовательной нагрузки	444

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов технология кулинарного производства, лаборатории приготовления блюд.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: ученические столы и стулья, шкафы, учительский стол, ученическая доска, компьютерный стол.

Технические средства обучения:

1. Компьютер.
2. Видеоматериал.
3. Плакаты, буклеты.
4. Муляжи блюд.
5. Наборы специй и приправ.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектаutomаты, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, сластер, моечные ванны. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы.
2. Весы настольные электронные.
3. Разделочные доски.
4. Поварские ножи.
5. Кастрюли.
6. Сковороды.
7. Лотки.
8. Противни.
9. Дуршлаг и сита.
10. Шумовки.
11. Миски.
12. Десертные тарелки.
13. Стаканы, бокалы, креманки.
14. Соусники.
15. Ложки, лопатки, щипцы, вилки.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.3. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. 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.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
26. 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. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный

ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ОСНОВНОГО ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливает, убирает рабочее место, подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Подготавливает к использованию обработанное сырье, полуфабрикаты, пищевые продукты, другие расходные материалы	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК
	Выполняет расчет с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений³.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывает составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники	

³ Результаты указываются в соответствии с паспортом и разделом 2 рабочей программы профессионального модуля. Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля.

выполнения задач профессиональной деятельности	информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организует работу коллектива и команды; взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	описывает значимость своей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдает нормы экологической безопасности; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

	бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

<p>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 и регламентами</p>	<p>Иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>Виды работ на практике 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>
	<p>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;</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. Практическое занятие № 3. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд. Практическое занятие № 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд.</p>

		<p>Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Практическое занятие №7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Практическое занятие №8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Технологический цикл приготовления горячих напитков. Характеристика, последовательность этапов</p> <p>Технологический цикл приготовления холодных напитков. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Комбинирование способов приготовления горячих напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Требования к организации хранения</p>

		<p>полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих напитков. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, процессу хранения и подготовки к реализации Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков, процессу хранения и подготовки к реализации</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: – 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</p>	<p>Виды работ на практике Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</p>

	<p>продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями</p>	<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных десертов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, , полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>
	<p>Уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять,</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд. Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск,</p>

	<p>комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции,</p>	<p>оценка качества традиционных холодных сладких блюд.</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых.</p> <p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание)</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (карамелизация)</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (желирование).</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием)</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм</p>

		<p>замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука).</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: крема, мороженого.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, 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 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p>

		<p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции..</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих десертов, на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих десертов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>
	<p>Уметь: – соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие 5. Расчет</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции, 	<p>количества сырья для приготовления горячих сладких блюд</p> <p>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки)</p> <p>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p> <p>Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание,</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (варка в различных жидкостях).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (глазирование, фламбирование).</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (растопливание</p>

		<p>шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование). Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (горячего суфле, пудингов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
--	--	---

<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных, 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 – 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие 10. Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.</p> <p>Лабораторная работа 8.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>

	<p>готовой продукции,</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных 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 напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных 	<p>Перечень тем, включенных в МДК) Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи). Варианты подачи холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, холодные чай и кофе) Варианты подачи холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. 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)</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, 	<p>Виды работ на практике Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента с</p>

<p>подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями 	<p>учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление горячих напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции, 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие 11. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков</p> <p>Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</p>

	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих 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	<p>Перечень тем, включенных в МДК) Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад). Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>
--	--	--