

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  
№ 187а от «01» \_06\_ 2017г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков  
сложного ассортимента**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
комиссией общественного питания  
Протокол №8 от «31» мая 2017г.  
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано  
Зам. директора по НМР  
Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А. /  
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 09.12.2016г., №1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940); примерной 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 и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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:**

- 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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

Всего – 412 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 160 часов;

Учебная практика – 108 часов.

Производственная практика – 144 часа.

Демонстрационный экзамен - 12 часов

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ПШКРСССЗ**

Всего – 56 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 56 часов.

## Демонстрационный экзамен - 12 часов

### 1.4. Требования к результатам освоения ПМ при реализации часов вариативной части учебных циклов ППКРС<sup>1</sup>

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен

- **иметь практический опыт:**
  - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- **уметь:**
  - 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:**
  - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, в том числе в соответствии с требованиями WorldSkills.

---

<sup>1</sup> 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) компетенциями<sup>2</sup>:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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

<sup>2</sup> 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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля<sup>3</sup>

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Практика	
			Всего учебных занятий, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9, 10	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	46	40	20		6	-
ПК 4.2.-4.3	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации	134	74	42		60	-

<sup>3</sup> Ячейки в столбцах 3, 4, 6, 7, 8 заполняются жирным шрифтом, в 5 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 6, 7, 8 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 7 и 8) должна соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>ОК1-7, 9, 10</b>	холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента						
<b>ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10</b>	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>88</b>	<b>46</b>	24		<b>42</b>	
<b>ПК 4.1-4.5</b>	<b>Производственная практика,</b> часов	<b>144</b>					<b>144</b>
	<b>Всего:</b>	<b>412</b>	<b>174</b>	88		<b>108</b>	<b>144</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю <sup>4</sup>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел ПМ 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>46</b>
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного		

<sup>4</sup> *Внутри каждого раздела указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), а также тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по профессиональному модулю, описывается тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4.*

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ассортимента			
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>
	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.	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	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	
		<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд.	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд.	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.	<b>2</b>
		<b>Практическое занятие 7.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд.	<b>4</b>
		<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков.	<b>4</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>			<b>6</b>
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.		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>134</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>
	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 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: желированных 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).	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса) .		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодных сладких блюд (самбука, крема).		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.		<b>4</b>
<p><b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>
	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,	
	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).	

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

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	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).	
	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки).		<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).		<b>8</b>
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.		<b>8</b>
	<b>Учебная практика</b>		<b>60</b>
	<b>Виды работ:</b>		
	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.		



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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.
14. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов 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 холодных и горячих десертов, напитков.
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).
18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>88</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>
	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)	
<b>Практическое занятие 10. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.</b>	<b>4</b>	
<b>Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.	

<b>сложного ассортимента</b>	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).	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.		<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.		<b>8</b>
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b>			
1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления напитков разнообразного ассортимента.		<b>42</b>	
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			

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>8. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>9. Хранение с учетом температуры подачи напитков на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>11. Охлаждение и замораживание готовых напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>14. Разработка ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>16. Расчет стоимости напитков.</li> <li>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>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</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности,</li> </ol>	<b>144</b>

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- |  |  |
|--|--|
| <p>пожаробезопасности, охраны труда).</p> <ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li><li>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.</li><li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li><li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li><li>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.).</li><li>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.</li><li>10. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li><li>11. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li><li>12. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li><li>13. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li></ol> |  |
|--|--|

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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	
<b>Всего</b>	<b>412<sup>5</sup></b>

<sup>5</sup> Должно соответствовать указанному количеству часов в пункте 1.3 паспорта рабочей программы профессионального модуля.

#### **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. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования [Текст]/ Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования [Текст]/ В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования [Текст]/ Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Качурина Т.А. Кулинария [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. - М.: Издательский центр «Академия» 2012. – 272 с.
5. Козлова С.И. Кулинарная характеристика блюд [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / С. И. Козлова – М.: Академия, 2012. – 192 с.
6. 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.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования [Текст]/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО[Текст]/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
9. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования [Текст]/С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования [Текст]/ В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
11. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. [Текст]. Учебное пособие для нач. проф. образования [Текст]/ Н.Э.Харченко, Л.Г. Чесноков – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 288с.
12. Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. [Текст] / Н.Э.Харченко. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 790с.
13. Шатун Л.Г. Кулинария [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Академия, 2014. – 320 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов[Текст]/ сост. Федотова Илона Юрьевна. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

#### **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](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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата <sup>6</sup>	Формы и методы контроля и оценки <sup>7</sup>
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 рабочее место для обработки сырья, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Подготавливает оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление холодных сладких блюд, десертов	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет творческое оформление холодных сладких блюд, десертов	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выполняет подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
	Осуществляет приготовление горячих сладких блюд, десертов	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выполняет творческое оформление горячих сладких блюд, десертов	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции
	Выполняет подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос,

<sup>6</sup> «Что делает?» планирует, выбирает, проводит, предлагает, определяет, делает, анализирует, составляет, разрабатывает, осуществляет, организует, распределяет, рассчитывает, использует, применяет, ведет.

<sup>7</sup> Наблюдение и экспертная оценка выполнения работ в ходе практических занятий, производственной практики, защиты курсового проекта, отчета по практике, экспертная оценка в ходе выполнения исследовательской и проектной работы, оценка действий обучающегося в ходе деловой игры, оценка решений ситуационных задач, деловые и организационно-обучающие игры, оценка в рамках текущего контроля результатов тестирования, текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических занятий, контрольных работ по темам МДК, и др.

напитков разнообразного ассортимента	Выполняет творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента	экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.
	Выполняет подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Осуществляет приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента	
	Выполняет творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента	
	Выполняет подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	

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 умений<sup>8</sup>.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата<sup>9</sup></b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> См. примерную программу

	план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главное; точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельностью
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуально использует нормативно-правовую документации по профессии; точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; оптимально планирует профессиональную деятельность
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; толерантно ведет в рабочем коллективе
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимает значимость своей профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09 Использовать средства физической культуры для	адекватно применяет средства информатизации и

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); правильно 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 <b>Практическое занятие № 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. <b>Практическое занятие № 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. <b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. <b>Практическое занятие № 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд. <b>Практическое занятие № 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких</p>

		<p>блюдо.</p> <p><b>Практическое занятие №6.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Практическое занятие №7.</b> 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><b>Практическое занятие №8.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков</p>
	<p>Знать:</p> <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<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 полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих напитков.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Организация хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных, с учетом</p>



	<p>неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями</p>	<p>рационального расхода продуктов, 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 рецептов 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;</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд. <b>Лабораторная работа 2.</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции,</li> </ul>	<p>Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных холодных сладких блюд.</p> <p><b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых.</p> <p><b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных.</p>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>	<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,</p>

		<p>замораживание, извлечение из форм 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"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> </ul>	<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</p>

		<p>подачи горячих десертов на раздаче. 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 рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости горячих десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>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. 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>Уметь: – соблюдать правила</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p>

	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции,</p>	<p><b>Практическое занятие 5.</b> Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд</p> <p><b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки)</p> <p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)</p> <p><b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных.</p>
	<p>Знать:</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;</p> <p>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>– правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<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</p>

		<p>горячих сладких блюд (растопливание 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"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> <li>–</li> </ul>	<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"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие 10.</b> Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.</p> <p><b>Лабораторная работа 8.</b></p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков</p>

	<p>готовой продукции,</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных, напитков, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>	<p>Перечень тем, включенных в МДК)</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков ( компоты, холодные чай и кофе) Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления холодных напитков ( коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.</p> <p>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><b>Иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</li> </ul>	<p>Виды работ на практике</p> <p>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"> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями</li> </ul>	<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. 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"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции,</li> </ul>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p><b>Практическое занятие 11.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков</p> <p><b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</p>

	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;</li><li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li><li>– правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li></ul>	<p><b>Перечень тем, включенных в МДК)</b> 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>
--	--	--