

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КОМТТ

« 31 » мая 2018г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
 Ю.А. Юшкова
« 31 » мая 2018 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК  Е.А. Игнатова

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики:

Фаустова Е.И.-преподаватель

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Игнатова Е.А.- мастер производственного обучения

Зайцева Н.В.-преподаватель

Юшкова Ю.А. – зам.директора по УПР

Лысенко Е.Н. -методист

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	33
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	36
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие действия умения и знания:

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
ПК 4.1 – ПК 4.5	<p>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- применять регламенты, стандарты нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила мытья кухонных ножей острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- регламенты, стандарты, в том числе систем анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- <i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</i>;</p> <p>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>- правила утилизации отходов;</p> <p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, водоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
	<p>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<p>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов;</p> <p>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p> <p>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- органолептические</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			<p>способы определения готовности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования) упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; 	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - оценка рисков на каждом шагу; - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность 	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами 	<ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление 	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	толерантность в рабочем коллективе		
ОК 06	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<ul style="list-style-type: none"> - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности произношения - правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	<ul style="list-style-type: none"> - определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составлять бизнес план; - презентовать бизнес-идею; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			
ПК 4.1 - ПК4.5	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление холодных и горячих 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать методы 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность,

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов; - определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов; - доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; - подбирать гарниры, соусы; - <i>ассортимент гато, антреме (WS);</i> - <i>ассортимент ингредиентов, используемых для изготовления и оформления гато, антреме (WS);</i> - <i>широкий ассортимент изделий, ингредиентов, техник и методов изготовления и презентации миниатюр, маленьких тортов, птифуров (WS);</i> - <i>виды спонжей и их использование в производстве и презентации миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);</i> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять 	<p>требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов; - <i>готовить полный ассортимент гато, антреме (WS);</i> - <i>эффективно сочетать спонжи, ганаш (WS);</i> - <i>готовить гато и антреме высокого качества с разнообразным вкусом, текстурой, подачей и украшениями (WS);</i> - <i>изготавливать и использовать ганаш (WS);</i> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>-выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	
	<p>- хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>- проверять качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>- порционировать, сервировать и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать выход при порционировании;</p> <p>-выдерживать температуру подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на</p>	<p>- техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила маркирования упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>- хранение и способы презентации миниатюр,</p>

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>вынос, для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать гато и антреме, максимально эффективно, в соответствии случаю и стилю обслуживания (WS); - эффективно подавать миниатюры, маленькие торты, выпечку, тиффурсы после декорирования (WS) 	<p><i>выпечки, маленьких тортов и тиффуров (WS)</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов 	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		<p>продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> - холодных напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	<ul style="list-style-type: none"> - хранение, отпуск холодных напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять; безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
			на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; - предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; - структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - использование актуальной нормативно-правовой документацию 	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации;

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
	по профессии (специальности); - применение современной научной профессиональной терминологии; - определение траектории профессионального развития и самообразования	профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности
ОК 05	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - проявление толерантность в рабочем коллективе	- излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документ	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов
ОК 06	- понимать значимость своей профессии (специальности); - демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	- описывать значимость своей профессии; - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- сущность гражданско-патриотической позиции; - общечеловеческие ценности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	- сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);

Коды формируемых компетенций	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
		перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	- средства профилактики перенапряжения
ОК 09	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	- применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; - ведение общения на профессиональные темы	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	- определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - составление бизнес-плана; - презентация бизнес-идеи; - определение источников финансирования; - применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	- основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 468 часов

Из них на освоение МДК - 108 часов

на практики: учебную -144 часа и производственную - 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Объем программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	учебная часов	производственная, часов	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	36	20		72		-
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72	64	30		72		8
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Учебная практика (по профилю специальности), часов	144				144		-
ПК 4.1-4.5 ОК 1-11	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	108					216	
	Всего:	468	100	50		144	216	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Содержание учебного материала		
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	
	2. Характеристика, последовательность этапов	2	
	3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	
	Тематика практических занятий		
Практическое занятие № 21. Составление схемы приготовления десертов			
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		
	1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	2	
	2. Правила безопасного использования механического оборудования	2	
	3. Механическое оборудование для первичной обработки продуктов	2	
	Тематика практических занятий		
Практическое занятие № 2. Оснащение рабочих мест механическим оборудованием			
Тема 1.3 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		
	1. Весоизмерительное и холодильное оборудование	2	
	2. Общие требования, предъявляемые к весам	1	
	3. Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150	2	
	4. Требования безопасности при эксплуатации весов	2	
	5. Взвешивание продуктов	2	
	Тематика практических занятий		
Практическое занятие № 3. Оснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием			
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		
	1. Холодильное оборудование	2	
	2. Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	2	
	3. Сборные-среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры	1	
	4. Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов	2	
	Тематика практических занятий		
Практическое занятие № 4. Оснащение рабочих мест холодильным оборудованием			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 1.5 Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала		
	1. Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды	2	
	2. Назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды	2	
	3. Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды	2	
	4. Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой	2	
	Тематика практических занятий		
Тема 1.6 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	Практическое занятие № 5. Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой		
	Содержание учебного материала		
	1. Виды посуды для подачи	2	
	2. Назначение посуды для подачи	2	
	3. Методы сервировки и подачи	2	
	4. Температура подачи	2	
Тема 1.7 Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 6. Назначение посуды и инвентаря		
	Содержание учебного материала		
	1. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос	2	
	2. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	2	
	3. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	2	
Тема 1.8 Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	4. Правила хранения готовых горячих блюд	2	
	5. Виды, назначение упаковочных материалов	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы HACCP		
	Содержание учебного материала		
	1. Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском	2	
2. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2		
3. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		
4. Температуру подачи блюд и напитков	2		
5. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	2		
Тематика практических занятий			
Практическое занятие № 8. Органолептический анализ: методы определения качества			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 1.9 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала		
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	2	
	2. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2	
	3. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2	
	Тематика практических занятий		
	Практическое занятие № 9. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом		
Учебная практика			
Виды работ			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов; требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований 		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	<p>по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 2.1 Значение десертов в питании	Содержание учебного материала 1. Значение десертов в питании 2. Классификация десертов 3. Ассортимент сложных десертов 4. Актуальные направления в приготовлении десертов	2 2 2 2	
Тема 2.2 Общие правила приготовления холодных десертов	Содержание учебного материала 1. Требования к качеству 2. Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов 3. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов 4. Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов	2 2 2 2	
Тема 2.3 Технология приготовления желированных холодных десертов	Содержание учебного материала 1. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого 2. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд 3. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2 2 2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	4.	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 1-2. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента желеваных сладких блюд			
	Содержание учебного материала			
	1.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури	2	
	2.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	2	
	3.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	2	
	4.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	2	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	5.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 3-5. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных полуфабрикатов			
	Содержание учебного материала			
	1.	Приготовление тулипного теста	2	
Тема 2.6 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	2.	Виды изделий из тулипного теста	2	
	3.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2	
	4.	Правила ведения бракеража	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 6-7. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста			
	Содержание учебного материала			
1.	Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого	2		
2.	Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже	2		
3.	Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами	2		
4.	Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая	2		
5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 2.7 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 8-10. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога		
	Содержание учебного материала		
	1. Ассортимент и классификация горячих десертов	2	
	2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	2	
	3. Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов	2	
	4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	2	
	5. Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2	
6. Правила ведения бракеража	2		
Тема 2.8. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 11-13. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента начинок, соусов, глазури		
	Содержание учебного материала		
	1. Правила подачи и технология приготовления сырного и шоколадного фондю	2	
	2. Правила подачи и технология приготовления фруктов фламбе	2	
	3. Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе	2	
	4. Арт-визаж при декорировании сложных горячих десертов. Правила выбора и технология приготовления соусов для горячих блюд	2	
	Тематика лабораторных работ		
Тема 2.9 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Лабораторная работа № 14-16. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента фондю, суфле		
	Содержание учебного материала		
	1. Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента	2	
	2. Требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента	2	
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2	
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков	2	
	5. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)	2	
	6. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Тематика лабораторных работ			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Лабораторная работа № 17-19. Организация технологического процесса приготовления и подачи десертных горячих напитков Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент холодных напитков 2. Требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков 3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.) 4. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков 5. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 20-22. Организация технологического процесса приготовления и подачи десертных холодных напитков	2 2 2 2 2	
Тема 2.11 Технологический процесс приготовления гато, ганаш, антреме, спонжей	Содержание учебного материала 1. Ассортимент гато, ганаш, антреме, спонжей 2. Требования к качеству, пищевая ценность 3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа 4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка десертов для отпуска на вынос 5. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2 2 2 2 2	
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации гато	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент 2. Требования к качеству, пищевая ценность 3. Рецептуры, технология приготовления 4. Актуальные направления в приготовлении 5. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача Тематика лабораторных работ Лабораторная работа № 23-25. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента гато	2 2 2 2 2	
Тема 2.13 Приготовление, подготовка к реализации ганаш	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент 2. Требования к качеству, пищевая ценность 3. Рецептуры, технология приготовления	2 2 2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 26-28. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента ганап			
Тема 2.14 Приготовление, подготовка к реализации антреме	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, ассортимент	2	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 29-31. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента антреме			
Тема 2.15 Приготовление, подготовка к реализации спонжей	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, ассортимент	2	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 32-34. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента спонжей			
Тема 2.16 Приготовление, подготовка к реализации миниатюр	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, ассортимент	2	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Тема 2.17 Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала			
	1.	Требования к качеству	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов
1	2			3
реализации миниатюр	2.	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	2	
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов	2	
	4.	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов	2	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа № 35-37. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента миниатюр			
Тема 2.18 Приготовление, подготовка к реализации маленьких тортов	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, ассортимент	2	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Тема 2.19 Приготовление, подготовка к реализации маленьких тортов	Содержание учебного материала			
	1.	Требования к качеству	2	
	2.	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	2	
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов	2	
	4.	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов	2	
	Тематика лабораторных работ			
Лабораторная работа № 38-40. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента маленьких тортов				
Тема 2.20 Приготовление, подготовка к реализации птифуров	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация, ассортимент	2	
	2.	Требования к качеству, пищевая ценность	2	
	3.	Рецептуры, технология приготовления	2	
	4.	Актуальные направления в приготовлении	2	
	5.	Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2	
Тема 2.21 Приготовление, подготовка к реализации птифуров	Содержание учебного материала			
	1.	Требования к качеству	2	
	2.	Пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	2	
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
1	2		3
	холодных десертов		
4.	Совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов	2	
	Тематика лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 41-43. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента птифур		
Производственная практика (концентрированная)			
Виды работ			
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>			
Всего			468

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.- М. Академия. 2018
2. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст]:/ В. А. Цыганенко - Киев: Арий, 2013. - 680 с.
3. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие [Текст] / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.

Основные источники (электронные издания)

4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 412 с. - URL: Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> – (дата обращения 30.01.2017).

Дополнительные источники

5. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. [Текст] /В. П. Андросов, Т.В Пьжова, Л. В Овчинникова Часть 4: блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М: Издательский центр: Академия, 2014 – 160с.

3.3. Организация образовательного процесса

Теоретическое и практическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, лаборатории или мастерской в соответствии с учебным расписанием.

Освоению ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предшествуют дисциплины общепрофессионального цикла: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; ОП.06 Охрана труда; ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности; ОП.08 Безопасность жизнедеятельности; ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности; ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности; профессиональные модули: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Овладение видом профессиональной деятельности происходит посредством внедрения в учебный процесс инновационных образовательных и производственных технологий обучения.

Учебная и производственная практика по данному модулю обеспечивает практико-ориентированную подготовку и проводится на базе государственных и коммерческих организаций, соответствующих профилю подготовки обучающегося и регламентируется Положением об учебной и производственной. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности, которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте

1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.1 - 4.5	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. <p>Требования к личной гигиене персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями*</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.2- 4.5	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; - правила составления заявки на склад; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ; - ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей; - правила торговли; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>(комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 		
	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - доводить холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 		

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 		
	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов; - подборка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<p>Виды работ на практике</p>	<p>соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка процесса. 61% правильных ответов</p> <p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное</p>

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Виды работ на практике	наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<i>Знания</i> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<i>Умения</i> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	<i>Действия</i> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><i>Знания</i> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Умения</i> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>
	<p><i>Действия</i> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен. Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение</p>

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

5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ

Рабочая программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента может быть использована при реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, также в программах дополнительного профессионального образования при обучении профессиям рабочих, должностей служащих: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер и повышения квалификации специалистов отрасли общественного питания.