

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
«профессионального учебного цикла»
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Магнитогорск, 2024

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе: ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565;

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н.Н. Колесникова
Протокол № 5 от «31» января 2024г

Методической комиссией МпК
Протокол № 3 от «21» февраля 2024г.

Разработчики:

преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Ирина Владимировна
Авдюшина
преподаватель отделения № 3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Марина Александровна
Ильина

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 16 |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 43 |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 47 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 | 49 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2 | 50 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 3 | 51 |
| ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ | 53 |

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания относится к профессиональному циклу.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение учебных дисциплин:

- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
- ОП.03 Техническое оснащение и организация производства предприятий питания
- ОП.08 Охрана труда

1.3 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

| Код | Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций |
|---------------|---|
| ВД 4 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных |

| | |
|---------------|---|
| | категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно; |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |

Формируемые общие компетенции интегрированы с заявляемыми организацией-работодателем обобщенными поведенческими моделями специалиста на рабочем месте (корпоративными компетенциями):

| | |
|-------------|---|
| Код | Наименование корпоративных компетенций |
| КК 1 | Планирование и организация деятельности |
| КК 2 | Профессиональная мобильность |
| КК 3 | Открытость новому |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| Код ПК/ОК | иметь практический опыт (ПО) | Уметь (У) | Знать (З) |
|--|---|--|--|
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК08, ОК 09 | ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | У1разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | ЗЗассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, | ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости | У2обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом | |

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| <p>ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6</p> | <p>сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p> | <p>нормативов, требований к безопасности; У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> | |
| | <p>ПО3 разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными</p> | <p>У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> | <p>З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; | | ухода за ними |
| | ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; ПО7 контроле хранения и расхода продуктов. | У5применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 34рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 35актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 36способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; |
| У6соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ | | 37правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; | |
| У7порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | | 38виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков | |
| ОК.01 | | Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 составлять план действий; Уо 01.05 определять необходимые ресурсы; Уо 01.06 реализовывать составленный план; Уо 01.07 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Уо 01.08 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.09 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; | Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; Зо 01.03 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.04 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.05 методы работы в профессиональной и смежных сферах; |
| ОК2 | | Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; | Зо 02.01 номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной |

| | | | |
|-----|--|---|--|
| | | <p>Уо 02.03 планировать процесс поиска;</p> <p>Уо 02.04 структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Уо 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение;</p> <p>Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p> <p>Уо 02.09 проявлять культуру информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> | <p>деятельности;</p> <p>Зо 02.02 приемы структурирования информации;</p> <p>Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>Зо 02.04 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;</p> <p>Зо 02.05 нормы информационной безопасности при использовании информационно-коммуникационных технологий;</p> |
| ОК3 | | <p>Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.02 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо 03.03 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Уо 03.04 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <p>Уо 03.06 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>Уо 03.07 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 03.08 презентовать бизнес-идею;</p> <p>Уо 03.09 определять источники финансирования;</p> | <p>Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Зо 03.02 современную научную и профессиональную терминологию;</p> <p>Зо 03.03 возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Зо 03.04 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</p> <p>Зо 03.05 правила разработки бизнес-планов;</p> <p>Зо 03.06 порядок выстраивания презентации;</p> <p>Зо 03.07 кредитные банковские продукты;</p> |
| ОК4 | | <p>Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Уо 04.02 эффективно работать в команде;</p> <p>Уо 04.03 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 04.04 использовать навыки управления проектами в распределении ресурсов и формировании графика выполнения задач;</p> | <p>Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>Зо 04.02 инструменты взаимодействия членов коллектива и команды;</p> <p>Зо 04.03 основы проектной деятельности;</p> |
| ОК5 | | <p>Уо 05.01 применять техники и приемы эффективного общения в</p> | <p>Зо 05.01 особенности социального и культурного</p> |

| | | | |
|-----|--|---|---|
| | | <p>профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 05.02 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>Уо 05.03 поддерживать контакты посредством современных коммуникационных технологий;</p> | <p>контекста;</p> <p>Зо 05.02 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>Зо 05.03 правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>Зо 05.04 средства коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности;</p> |
| ОК6 | | <p>Уо 06.01 отстаивать активную гражданско-патриотическую позицию;</p> <p>Уо 06.02 проявлять базовые общечеловеческие, культурные и национальные ценности российского государства в современном сообществе;</p> <p>Уо 06.03 применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>Уо 06.04 описывать значимость своей специальности;</p> | <p>Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>Зо 06.02 основы нравственности и морали демократического общества;</p> <p>Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</p> <p>Зо 06.04 значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> |
| ОК7 | | <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>Уо 07.03 использовать энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>Уо 07.04 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</p> <p>Уо 07.05 оценивать чрезвычайную ситуацию;</p> <p>Уо 07.06 составлять алгоритм действий при чрезвычайной ситуации и определять необходимые ресурсы для её устранения;</p> | <p>Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 07.02 документацию и правила по охране труда и технике безопасности в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 07.03 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 07.04 принципы бережливого производства;</p> <p>Зо 07.05 пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>Зо 07.06 основные направления изменения климатических условий региона;</p> <p>Зо 07.07 основные виды чрезвычайных событий природного и техногенного происхождения, опасные явления, порождаемые их действием;</p> |
| ОК8 | | <p>Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения,</p> | <p>Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Зо 08.02 основы здорового образа жизни;</p> <p>Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска</p> |

| | | | |
|-----|--|---|---|
| | | характерными для данной специальности; | физического здоровья для специальности; Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения; |
| ОК9 | | <p>Уо 09.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Уо 09.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <p>Уо 09.06 переводить (со словарем) тексты профессиональной направленности;</p> <p>Уо 09.07 читать, понимать и находить необходимые технические данные и инструкции в руководствах в любом доступном формате;</p> | <p>Зо 09.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Зо 09.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Зо 09.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 09.04 особенности произношения;</p> <p>Зо 09.05 правила чтения и перевода текстов профессиональной направленности;</p> <p>Зо 09.06 типы и назначение технической документации, включая руководства и рисунки в любом доступном формате;</p> |

1.4 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **310**

в том числе в форме практической подготовки **204**

Из них на освоение МДК **112**

в том числе самостоятельная работа **2**

практики **180**

в том числе учебная **72**

в том числе производственная **108**

Промежуточная аттестация **18**

2СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2.1 Структура профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

| Коды ОК/ПК | Наименования разделов профессионального модуля/МДК | Формы промежуточной аттестации (семестр) | | | | | Объем профессионального модуля, час. | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|--|----------|-----------------|------------------|-----------------|--------------------------------------|------------------------|------------------|---------------------------|---------------|----------------------|----------------------|-----------------|----------|--------------|--------------------------|
| | | Экзамены | Зачеты | Зачет с оценкой | Курсовые проекты | Курсовые работы | Объем ОП, час с учетом практик | Самостоятельная работа | с преподавателем | | | | | | | | Промежуточная аттестация |
| | | | | | | | | | Всего | в том числе | | | | | | Консультации | |
| | | | | | | | | | | в практической подготовке | лекции, уроки | практические занятия | лабораторные занятия | курсовой проект | | | |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | |
| ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 7 | | | 112 | 2 | 112 | 60 | 34 | 10 | 60 | | 6 | | |
| ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | Учебная практика | | 7 | | | | 72 | | 72 | 72 | | | | | | | |
| ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | Производственная практика | | 7 | | | | 108 | | 108 | 108 | | | | | | | |
| ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | Экзамен квалификационный | 7 | | | | | 18 | | | | | | | | | 18 | |
| | Всего | 1 | 2 | 1 | | | 310 | 2 | 292 | 240 | 34 | 10 | 60 | | 6 | 18 | |

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (очно)

| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад.ч. | Код ПК, ОК, КК | Коды осваиваемых элементов компетенций |
|---|--|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 112/60 | ПК 4.1-ПК4.6 ОК .01-ОК.07, ОК09 КК1-3 | |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 18/- | | |
| Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 4/- | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента | 2 | | |
| | Правила адаптации, разработки рецептов десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | | | |
| | В том числе практических/лабораторных занятий | 2/- | | |
| Практическое занятие 1 Адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов | | | У1 У2, У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 | |

| | | | | |
|--|--|-----|--|---|
| | обслуживания. | | | У05.1-У05.5 |
| Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 2/- | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; |
| | Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. | 2 | | |
| | Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Организация работы и рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных десертов Организация работы и рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих десертов | | | |
| | Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов. Подбор посуды и приборов для подачи. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность уборки стола после обслуживания. | | | |
| Тема1. 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Содержание | 8/- | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; |
| | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Контрольная работа1 | 2 | | |
| | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 | | |

| | | | | |
|---|--|--------------|--|---|
| | В том числе практических/лабораторных занятий | 4/- | | |
| | Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 | | У4 У04.01- У04.8 |
| | Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 | | |
| Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1 Тема 1. 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | | | | |
| | <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка доклад «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения «Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов» 3. Работа над учебным материалом 4. Оформить таблицу: Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов | 1 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305.8 306,3-307.7; |
| Тематика консультаций при изучении раздела 1 Правила адаптации, разработки рецептур десертов Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов | | 2 | | |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | 84/60 | | |
| Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | Содержание | 36/28 | | |
| | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Предварительная подготовка продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. | 2 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305.8 306,3-307.7; |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</p> | | | |
| | <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи.</p> <p>Компоты и фрукты в сиропе.</p> <p>Муссы и самбуки. Кисели.</p> <p>Кремы, взбитые сливки, сабайоны.</p> <p>Суфле и зефир.</p> <p>Желе и бланманже.</p> <p>Мороженое и парфе.</p> <p>Пай, конде.</p> <p>Тирамису и чизкейки. Террины и щербеты.</p> <p>Штрудели. Десерты фламбе. Бискотти.</p> <p>Фруктово-овощные и ореховые десерты.</p> | 2 | | |
| | <p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусого льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с</p> | 1 | | |

| | | | |
|---|--------------|---|---|
| фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | | | |
| Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 1 | | |
| Контрольная работа2 | | | |
| В том числе практических/лабораторных занятий | 30/28 | | |
| Практическое занятие 4 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента | 2/- | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01- ОК.09 КК1-3 | У1 У2, У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2; У10.6 |
| Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе) | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный) | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир) | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое) | 4/4 | | |

| | | | | |
|---|--|-----------------------|--|---|
| | Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк). | 4/4 | | |
| | Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента(ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами) | 4/4 | | |
| | Лабораторное занятие 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде) | 4/4 | | |
| Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. | 48/32 2 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов. Суфле и пудинги. Гренки и корзиночки с плодами и ягодами Десерты из яблок. Шоколадно-фруктовое фондю Овощные кексы и сладкие каши Отличительные особенности. Ассортимент. | 4 | | |

| | | | |
|--|--------------|--|---|
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. | 2 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.09 КК1-3 | У1 У2, У01.1- У01.11; У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; У08.1-У08.3; У09.1-У09.2; У10.6 |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 | | |
| В том числе практических/лабораторных занятий | 34/32 | | |
| Практическое занятие 5 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента | 2/- | | |
| Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана). | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю). | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (брауни, воздушного пирога). | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса). | 4/4 | | |
| Лабораторное занятие 12 | 4/4 | | |

| | | | | |
|---|--|---------------------|--|---|
| | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | | | |
| | Лабораторное занятие 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный) | 4/4 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01- ОК.09 КК1-3 | |
| | Лабораторное занятие 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская) | 4/4 | | |
| | Лабораторное занятие 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов сложного ассортимента национальной кухни | 4/4 | | |
| Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента 1. Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»; 2. Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни; 3. Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих десертов (авторских, брендовых, региональных) | | 1 | | |
| Тематика консультаций при изучении раздела 2 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента | | 2 | | |
| Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | | 18/- | | |
| Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. | 8/- 2 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; |
| | | | | |

| | | | | |
|-----------------|--|------------|--|--|
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 | | 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. |
| | Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. | 2 | | |
| | Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контрольная работа3 | 2 | | |
| Тема 3.2 | Содержание | 6/- | | |

| | | | | |
|--|---|--------------|--|---|
| Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. | 2 | ПК 4.1-ПК4.6 У1, 33 ОК.01-ОК.07, ОК.09 КК1-3 | 301.1-301.8; 302.1-302.3; 304.2-304.5; 305.1-305,8 306,3-307.7; 307.1-307.4; 308.1-308.4; 309.1-309.2; 310,3;311.4. |
| | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 | | |
| | Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | | | |
| | Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 2 | | |
| Тематика консультаций при изучении раздела 3 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента | | 2 | | |
| Учебная практика | | 72/72 | ПК 4.1-ПК4.6 | ПО1-ПО7 |

| | | | |
|---|--|--------------|--|
| <p>Виды работ:</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p> | | ОК.01- ОК.09 | |
|---|--|--------------|--|

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов, на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Приготовление, оформление горячих десертов с сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),</p> | | | |
|---|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>эстетичная упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов, сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)..</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе</p> | | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|----------------|-----------------------------|---------|
| <p>региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих 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>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения (при прохождении учебной практики в условиях организации питания);</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> | | | |
| <p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного</p> | 108/108 | ПК 4.1-ПК4.6 ОК.01-ОК.09 | ПО1-ПО7 |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> | | | |
|---|--|--|--|

| | | | |
|---------------------------------|----------------|--|--|
| Экзамен квалификационный | 18 | | |
| Всего | 310/240 | | |

ЗУСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

| Тип и наименование специального помещения | Оснащение специального помещения |
|---|--|
| Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства | Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Оборудование: Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закулочные, столовые, десертные, фруктовые; |
| Мастерская Учебная кухня ресторана | Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, учебная мебель; Лабораторные оборудование, измерительные приборы для выполнения лабораторных работ: Ванны моечные двухсекционные "Сгуспи" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроёмкости; Горелки газовые Wester GG02 1300С портативные; Кофемолка BOSCH МКМ; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeвер Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1,8 л пластик; |

| | |
|---|---|
| | <p>Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beasp HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4,6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Консар" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Стол профессиональный СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 ВГС; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусочные, столовые, десертные, фруктовые; Стеллажи четырехуровневые Вакуумный упаковщик (Вакуумный упаковщик БЕСКАМЕРНЫЙ HURAKAN HKN-V300 Подставка нержавеющая под пароконвектомат Abat ПК-6М Подставки для пароконвектомата ITERMA SCC-61/101 открытые Блендеры ручные погружные</p> |
| Помещение для самостоятельной работы обучающихся | Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | Шкафы, стеллажи для хранения лабораторного оборудования, инструментов и расходных материалов. |

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=432089>
2. **Ратушный, А. С.** Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 01.04.2024). – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=393847>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Практикум: учебное пособие/под ред. Канд. Наук Л.П. Липатовой.- 3-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 374 с. ISBN 978-5-16-015459— Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=369787>

Периодические издания:

Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.pitportal.ru/samples_docs/

Программное обеспечение:

MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)

MS Office 2007

7 Zip

Интернет-ресурсы:

www.creative-chef.ru - центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"

- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.facebook.com/groups/181323141993521 - группа "Креатив-шеф" на Facebook
- vk.com/club17537993 - шеф Эксперт "В Контакте"
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.pitportal.ru - вестник индустрии питания
- www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome - База данных по нутриентам (белки, жиры, углеводы, витамины и пр.) Министерства Сельского Хозяйства США
- www.kuking.net – кулинарные рецепты
- www.cooking-book.ru – кулинарные рецепты
- www.kedem.ru – кулинарные рецепты блюд
- www.kulina.ru - рецепты
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов

- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства
- [Полный комплект документов для разработки Системы ХАССП](#)

Профессиональные видеоролики: <https://multiurok.ru/files/kulinarnyie-vidieoroliki.html>

3.3 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия и внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по профессиональному модулю, проходит как в письменной, так и устной или смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы используются: проверка выполненной работы преподавателем, семинарские занятия, тестирование, самоотчеты, контрольные работы

| № | Наименование раздела/темы | Оценочные средства (задания) для самостоятельной внеаудиторной работы |
|---|--|---|
| 1 | Раздел модуля 1. Тема 1. 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Подготовка доклада «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов»; Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия. Рекомендации по выполнению задания: В докладе выделяются три основные части: 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. Формы контроля: Выступление на занятии Критерии оценки: 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления |
| | | Работа над учебным материалом, поиск дополнительной информации, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; Поиск дополнительной информации Необходимую информацию можно найти в Интернете, с помощью Консультант-Плюс, работая со справочниками, словарями, энциклопедиями Адреса наиболее популярных поисковых машин за рубежом и в России. 1. Зарубежные поисковые машины: |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>2. Google - www.google.com</p> <p>3. Altavista - www.altavista.com</p> <p>4. Excite - www.excite.com</p> <p>5. HotBot - www.hotbot.com</p> <p>6. Nothern Light - www.northernlight.com</p> <p>7. Go (Infoseek) - www.go.com (infoseek.com)</p> <p>8. Fast - www.alltheweb.com</p> <p>9. Российские поисковые машины:</p> <p>10. Яндекс - www.yandex.ru (или www.ya.ru)</p> <p>11. Рамблер - www.rambler.ru</p> <p>12. Апорт - www.aport.ru</p> <p>1. Поиск такого источника информации, как статьи в группах новостей. Инструментами поиска в данном случае могут являться рассмотренные поисковые машины WWW, которые индексируют не только пространство WWW, но и статьи в телеконференциях и имеют специальный режим поиска именно в этом ресурсе. Поиск в группах новостей поддерживает, например, поисковый сервер Altavista. Следует отметить, что поисковые системы WWW весьма оперативно индексируют группы новостей и содержат информацию о статьях, реально существующих в сети. Для поиска в архивах новостей существуют специализированные системы, самой известной из которых является система Deja (www.deja.com). Эта система позволяет проводить как поиск отдельных статей, содержащих введенный термин, так и поиск определенных групп новостей, посвященных обсуждению заданной темы. Можно зарегистрироваться в Deja и подписаться на определенные группы новостей.</p> <p>2. Инструменты, позволяющие проводить поиск файлов. Многие поисковые системы WWW стали оказывать услугу поиска мультимедийных файлов (Altavista, Aport). Для этого вовсе нет необходимости знать специальные операторы, а достаточно перейти с домашней страницы по ссылкам Картинки (Images), MP3/Audio или Video к специальному режиму поиска. Поиск проводится по возможному имени файла или по тексту в комментарии к ссылке на мультимедийный файл. Что касается поиска программного обеспечения, во всемирной паутине существуют поисковые Web-серверы с коллекциями условно-бесплатного ПО, некоторые из них специализируются на поиск программного обеспечения для Интернета или для конкретной операционной системы. Эти системы в конечном итоге приведут вас к конкретному серверу, с которого и можно скачать искомый программный продукт. Следует упомянуть серверы Archie, также оказывающие услугу поиска файлов на FTP-серверах, однако пользоваться Web-серверами гораздо удобнее.</p> <p>3. Поисковые инструменты для поиска адресной информации. Введем понятие Белого(White) и Желтого (Yellow) поиска. White-поиск - поиск адресной информации по заранее</p> |
|--|--|---|

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>известному собственному имени адресата (имя человека или организации).</p> <p>Yellow-поиск - поиск собственного имени по дополнительным признакам (по роду деятельности, по географическому признаку), а затем поиск его адресной информации.</p> <p>Обычно YellowPages системы фактически сразу включают в себя и WhitePages - у найденного адресата сразу видны его телефон и почтовый адрес. Кроме того, некоторые YellowPages позволяют искать просто в алфавитном списке своих абонентов (white-поиск). С другой стороны, Whitepages также содержат элементы yellow-поиска - кроме задания собственного имени они обычно позволяют указать название города, штата и другие, сужающие поиск, данные (что необходимо в случае многих однофамильцев). Возможно, именно поэтому многие on-line телефонные справочники, выполняющие, фактически white-поиск, называют себя Yellowpages.</p> |
| 3 | <p>Раздел модуля 2. Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p> | <p>Составление схемы «Классификация и ассортимент сложных холодных десертов»;</p> <p>Ильина М.А. Технология приготовления сложных холодных десертов: учеб.пособие/М.А.Ильина – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос.техн. ун-та им Г.И. Носова,2018.-73 с.</p> <p>Критерии оценки составления схем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие содержания теме; - правильная структурированность информации; - наличие логической связи изложенной информации; - аккуратность выполнения работы; - творческий подход к выполнению задания; - работа сдана в срок. <p>Подготовка сообщения использование техник молекулярной кухни</p> <p>Цель задания: Закрепление и углубление знаний по теме занятия.</p> <p>Рекомендации по выполнению задания:</p> <p>В докладе выделяются три основные части:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых. 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане). 3) Обобщающая – заключение, выводы. <p>Формы контроля:</p> <p>Выступление на занятии</p> <p>Критерии оценки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала. 2. Четкость выступления, уровень самостоятельности 3. Использование мультимедийной презентации, ее качество 4. Время выступления <p>Разработка рецептов для приготовления холодных и горячих</p> |

| | | | |
|---|---|----------|-----|
| | десертов (авторских, брендовых, региональных) | | |
| Наименование сырья хол.обр. Масса нетто | Масса брутто | Отходы | при |
| Потери при т.о. | Выход гот | продукта | |

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

4.1 Текущий контроль:

| Контролируемые результаты (практический опыт, умения, знания) | Наименование оценочного средства | Критерии оценки |
|---|---|---|
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе | см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием |
| ПО1, ПО2 | | |
| У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 У08.1-У08.3 308.1-308.4 У09.1-У09.5 309.1-309.4 У10.1-У10.6 310.1-310.5 У11.1-У11.4 311.1-311.4 | | |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест | см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием |
| ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7. | | |
| У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 | | |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной | см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. |

| | | |
|---|---|---|
| | практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа | См.критерии контрольной работы |
| ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7. | | |
| У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 | | |
| ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Контрольная работа | см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии контрольной работы |
| ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7. | | |
| У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 | | |
| ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе | см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. |
| ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7. | | |
| У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1-304.14 У05.1-У05.7 305.1-305.12 У06.1-У06.4 306.1-У06.6 У07.1-У07.3 307.1-307.4 | | |
| ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Тест | см. критерии оценки по выполненной практической и лабораторной работе, самостоятельной работе. Выполненный отчет в соответствии с заданием. См.критерии теста |
| ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7. | | |
| У1-7;31-8 У01.1-01.12 301.1-301.9 У02.1-У02.7 302.1-302.6 У03.1-У03.10 303.1-303.7 У04.1-04.13 304.1- | | |

Критерии оценки тестовых работ:

- «3 » - за 60% правильно выполненных заданий
- «4 » - за 70-80% правильно выполненных заданий
- «5 »- за 90-100% правильно выполненных заданий

Критерии оценки контрольных работ:

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что студент полностью выполнил задание контрольной и проявил отличные знания учебного материала, к ней можно предъявить минимум замечаний.
2. «Хорошо» ставится тогда, когда студент выполнил все задания, показал хорошие знания по пройденному материалу, но не сумел обосновать предложенные решения задач, когда есть недочеты и общие небольшие замечания, не влияющие на ее качество.
3. Оценку «удовлетворительно» студент получает за полностью выполненное задание контрольной при наличии в ней существенных неточностей и недочетов, не умения студента верно применить полученные знания, не аргументированные ответы, неактуальные или ненадежные источники информации.
4. «Неудовлетворительно» студент получает в том случае, когда он не полностью выполнил задание проявил недостаточный уровень знаний, не смог объяснить полученные результаты. Такая контрольная работа не отвечает требованиям, содержит противоречивые сведения, задачи в ней решены неверно.

Критерии оценки практических и лабораторных работ

- «5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;
- «4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;
- «3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;
- «2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

4.2 Промежуточная аттестация

| Код | Структурный элемент профессионального модуля | Форма промежуточной аттестации | Семестр |
|-----------|--|--------------------------------|---------|
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | Дифференцированный зачет | 7 |
| УП.04.01 | Учебная практика | зачет | 7 |
| ПП.04.01 | Производственная практика | зачет | 7 |
| ПМ.04 | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного | Экзамен квалификационный | 7 |

| | | | |
|--|--------------|--|--|
| | ассортимента | | |
|--|--------------|--|--|

4.2.1 Оценочные средства для зачета, экзамена по МДК, практике

| Результаты обучения | Оценочные средства для промежуточной аттестации |
|--|--|
| ПО1разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, | <p style="text-align: center;"><i>Отчеты по практикам</i></p> <p>Рубежная контрольная работа Вариант № 1. Инструкция Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 20 вопросов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут. Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.</p> <ol style="list-style-type: none"> С какой целью для приготовления напитков из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? а) подбирают по цвету; б) подбирают по вкусу и аромату; в) подбирают с одинаковым сроком варки. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой? а) холодную; б) горячую; в) теплую. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки |
| ПО2разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; | |
| ПО3организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | |
| ПО4подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | |
| ПО5упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; | |
| ПО6контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; | |
| ПО7видов и форм обслуживания; контроля хранения и расхода | |

| | |
|--|---|
| продуктов | компотов? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожейцей. |
| У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу? а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким. |
| У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; | 6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? а) айву, яблоки, груши; б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню. |
| У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; | 7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания? а) 6...8 ч; б) 8... 10 ч; в) 10... 12 ч. |
| У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | 8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала. |
| У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова 17. По температуре подачи сложные холодные и горячие десерты делятся на.....и..... . 18. При варке киселей можно использовать....., благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды. |
| У6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; | 19. Укажите последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод. 20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок». |
| У7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции | Экзамен МДК.04.01 Рубежная контрольная работа Вариант №1. Задание. 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто), рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный». |
| 31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; | 1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций. |
| 32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных | 2. Составьте подробное описание подачи блюда. 4. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание |

| | |
|---|--|
| приборов, посуды и правила ухода за ними; | |
| 33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | |
| 34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; | |
| 35. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; | |
| 36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; | |
| 37. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; | |
| 38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; | |

Критерии оценки дифференцированного зачета

–«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

–«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

–«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала

| | | |
|---|---------------------------------------|-------------------|
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки | |
| | балл (отметка) | вербальный аналог |

| | | |
|----------|---|---------------------|
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

4.2.2 Экзамен квалификационный

Оценочные средства промежуточной аттестации по профессиональному модулю – экзамену квалификационному

| Код ПК/ ОК | Оценочные средства | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------|--|------------------------------|--|-------------------|--|---|--|--|--|---|--|--|--|---|--|--|---|--|---|--|
| ПК 4.1 ПК4.6 ОК01- ОК09 КК1-3 | <p>Задание 1</p> <p>Инструкция:</p> <ol style="list-style-type: none"> Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться: <ul style="list-style-type: none"> - Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий; - Справочником руководителя общественного питания. Время выполнения задания – <u>180 мин</u> <p>Текст задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработать холодное блюдо или закуску - Произвести расчет сырья для приготовления блюда, оформить технологическую карту; - Организовать рабочее место по приготовлению блюда; - Подготовить сырье и полуфабрикаты - Приготовить блюдо - Провести оценку качества готового блюда по органолептическим показателям; <p><i>Исходные данные:</i></p> <p>Технологическая карта приготовления блюда</p> <hr/> <p><i>Трудоемкость работ: 1.5 час. на чел</i></p> <p>Критерии оценки</p> <table border="1" data-bbox="288 1308 1538 2054"> <thead> <tr> <th data-bbox="288 1308 624 1384">Коды проверяемых компетенций</th> <th data-bbox="628 1308 1315 1384">Основные показатели оценки результата (ОПОР)</th> <th data-bbox="1319 1308 1538 1384">Оценка (да / нет)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="288 1384 624 1821" rowspan="5">ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</td> <td data-bbox="628 1384 1315 1451">ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков</td> <td data-bbox="1319 1384 1538 1451"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1451 1315 1485">ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря</td> <td data-bbox="1319 1451 1538 1485"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1485 1315 1626">ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</td> <td data-bbox="1319 1485 1538 1626"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1626 1315 1693">ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы</td> <td data-bbox="1319 1626 1538 1693"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1693 1315 1821">ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения</td> <td data-bbox="1319 1693 1538 1821"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="288 1821 624 2054" rowspan="2">ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</td> <td data-bbox="628 1821 1315 1962">ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</td> <td data-bbox="1319 1821 1538 1962"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1962 1315 2054">ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий</td> <td data-bbox="1319 1962 1538 2054"></td> </tr> </tbody> </table> | | | Коды проверяемых компетенций | Основные показатели оценки результата (ОПОР) | Оценка (да / нет) | ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков | | ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря | | ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы | | ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения | | ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий | |
| Коды проверяемых компетенций | Основные показатели оценки результата (ОПОР) | Оценка (да / нет) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | ОПОР 4.1.1 Организация рабочего места для приготовления десертов и напитков | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОПОР 4.1.2 Подбор оборудования и инвентаря | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОПОР 4.1.3 Организация безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОПОР 4.1.4 Обеспечение наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОПОР 4.1.5 Выполнение требований при контроле качества продуктов, хранении и расходе с учетом ресурсосбережения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации | ОПОР 4.2.1 Организация процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОПОР 4.2.2 Ведение процессов приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ОПОР 4.6.1 Разработка, адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| | ОПОР 4.6.2 Оформление технологической документации | |
| | ОПОР 4.6.3 Презентация результатов проработки рецептов | |
| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | ОК 01.1 Определяет профессиональную задачу с учетом профессионального и социального контекста, составляет план действий для её решения, реализует его, в том числе с учётом изменяющихся условий, и оценивает результаты решения профессиональной задачи | |
| | ОК 01.2 Осуществляет поиск информации, необходимой для решения задачи и/или проблемы. | |
| | ОК 01.3 Демонстрирует навыки работы в профессиональной и смежных сферах. | |
| ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | ОК 02.1 Определяет задачи и источники поиска в заявленных условиях | |
| | ОК 02.2 Анализирует и структурирует получаемую информацию, оформляет результаты поиска информации | |
| | ОК 02.3 Использует информационные технологии и современное программное обеспечение при решении профессиональных задач | |
| ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной | ОК 03.1 Владеет содержанием актуальной нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, современной научной профессиональной терминологией | |
| | ОК 03.2 Определяет и выстраивает траектории собственного профессионального развития и самообразования | |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;. | ОК 03.3 Определяет возможности осуществления предпринимательской деятельности в профессиональной отрасли | |
| | ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | ОК 04.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли. | |
| ОК 04.2 Взаимодействует с коллегами, руководством, в ходе профессиональной деятельности | | | |
| ОК 04.3 Применяет навыки управления проектами | | | |
| | ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | ОК 05.1 Осуществляет устное общение в профессиональной деятельности в соответствии с нормами русского языка | |
| ОК 05.2 Оформляет документы о профессиональной тематике на государственном языке | | | |
| ОК 05.3 Использует стандартный набор коммуникационных технологий для обмена информацией в профессиональной деятельности | | | |
| | ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; | ОК 06.1 Проявляет активную гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений | |
| ОК 06.2 Демонстрирует антикоррупционное поведение | | | |
| ОК 06.3 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей специальности | | | |
| | ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, | ОК 07.1 Осуществляет профессиональную деятельность в соответствии с нормами экологической безопасности, правилами по охране труда и технике безопасности в | |

| применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---------------------|--|---------------------------------------|--|----------------|-------------------|----------|---|---------|---------|---|--------|---------|---|-------------------|----------|---|---------------------|
| | ОК 07.2 Осуществляет профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 07.3 Планирует свои действия в условиях чрезвычайной ситуации | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | ОК 08.1 Использует средства физической культуры для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 08.2 Использует коррекционно-восстановительные средства повышения профессиональной надежности в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 08.3 Применяет техники профилактики перенапряжения в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | ОК 09.1 Осуществляет коммуникацию (устную и письменную) на государственном и иностранном языке | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 09.2 Переводит (со словарем) тексты профессиональной направленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОК 09.3 Извлекает необходимую информацию из документации по профессиональной тематике | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| тах количество оценок | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| количество положительных оценок | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % положительных оценок | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Оценка в универсальной шкале оценок | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Для оценки образовательных достижений обучающихся применяется универсальная шкала их оценки</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Процент результативности (правильных ответов)</th> <th colspan="2">Качественная оценка уровня подготовки</th> </tr> <tr> <th>балл (отметка)</th> <th>вербальный аналог</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 ÷ 100</td> <td>5</td> <td>отлично</td> </tr> <tr> <td>80 ÷ 89</td> <td>4</td> <td>хорошо</td> </tr> <tr> <td>70 ÷ 79</td> <td>3</td> <td>удовлетворительно</td> </tr> <tr> <td>менее 70</td> <td>2</td> <td>неудовлетворительно</td> </tr> </tbody> </table> | | | Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки | | балл (отметка) | вербальный аналог | 90 ÷ 100 | 5 | отлично | 80 ÷ 89 | 4 | хорошо | 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно | менее 70 | 2 | неудовлетворительно |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | балл (отметка) | вербальный аналог | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ВКЛЮЧАЯ АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

При проведении теоретических и практических/лабораторных занятий используются следующие педагогические технологии:

| № п/п | Название образовательной технологии (с указанием автора) / активные и интерактивные методы обучения | Цель использования образовательной технологии | Планируемый результат использования образовательной технологии | Описание порядка использования (алгоритм применения) технологии в практической профессиональной деятельности |
|-------|---|---|---|--|
| 1. | Технология проектной деятельности (Джон Дьюи, Уильям Килпатрик) | Развить научное и творческое мышление, развить кругозор, создать ситуацию успеха, готовности находить решение учебных и социальных проблем, потребности и способности к саморазвитию. | Рефлексия сформированности личностных и метапредметных универсальных учебных действий | 1.Выбор темы проекта. Количество студентов. Цель работы 2.Планирование работы -определяется и доводится до сведения студентов источники информации -планирование итогового результата (презентации, доклады, макеты, видео, фото отчеты, готовые изделия) -распределение обязанностей 3.Исследовательская деятельность 4.Анализ, полученных данных 5.Предоставление готового результата 6. Оценка полученного продукта |

| | | | | |
|----|--|---|---|---|
| 2. | Здоровьесберегающая технология (Н. К. Смирнов) | <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение санитарно-гигиенического состояния учебного помещения (освещение, проветривание, температурный режим и пр.); - проведение «физкультминутки», «физкультпаузы» во время занятия; -наличие «эмоциональных разрядок»: шуток, улыбок, юмористических или поучительных картинок, поговорок, известных высказываний с комментариями и т.п. | <ul style="list-style-type: none"> –Соблюдение оптимального воздушно-теплового режима в аудитории; –поддержание работоспособности обучающихся на занятии; –позитивная психологическая атмосфера. | <p>Контроль освещения во время проведения занятия;</p> <p>Проветривание.</p> <p>Физкультпауза.</p> <p>Эмоциональные разрядки.</p> <p>Своевременное завершение урока.</p> |
| 3. | Технология решения дидактических задач | Усвоение базы знаний для профессиональной деятельности | Умение решать профессиональные задачи | <ol style="list-style-type: none"> 1.Выдается информация связанная с профессиональной деятельностью, по данному уроку 2.Ставится проблема, связанная с профессиональной деятельностью 3.Планирование-на основе изученного материала 4.Принятие решения (оно должно быть оптимальным, может быть проведена дискуссия) 5.Выполнение 6.Контроль за выполнением 7. Рефлексия |

| | | | | |
|----|---|---|--|--|
| 4. | <p>Ролевая (производственная ситуация) игра (Н.А. Аникеева)</p> | <p>1. Активизация деятельности обучающихся путём вовлечения в коллективное творчество. 2. Осмысление имеющегося у обучающихся опыта и творческое применение его в новых условиях. 3. Стимулирование обучающихся к достижению цели и осознание путей достижения этой цели.</p> | <p>формирование определенных умений и навыков, необходимых в дальнейшей трудовой деятельности;</p> | <p>1. Подготовка игры. Организатор должен заранее определить задачи игры, ее цель, разработать сценарий, согласно которому и будут разворачиваться события в игре. 2. Подбор ролей, в отдельных случаях, согласование характеристик персонажа с навыками и склонностями реальных людей – будущих игроков. 3. Раздача ролей. 4. Определение правил и наказаний за их нарушение. 5. Начало игры. Обмен информацией о ролевых позициях между участниками. 6. Собственно игра, развитие сюжета. 7. Кульминация игры. Определение «победителя». 8. Подведение результатов. Анализ успешности проведения игры. 9. Рефлексия.</p> |
|----|---|---|--|--|

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

| Разделы/темы | Темы практических/лабораторных занятий | Количество часов | в том числе в практ. подготовке | Требования ФГОС СПО (уметь) |
|--|---|------------------|---------------------------------|---|
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | 6 | - | |
| Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | Практическое занятие1 Адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | 2 | - | У1 У2, У01.1-У01.11; У02.1-У02.7; |
| Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | Практическое занятие 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | 2 | - | У4 У04.01-У04.8 |
| | Практическое занятие3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического | 2 | - | У4 У04.01-У04.8 |

| | | | | |
|---|---|-----------|-----------|---|
| | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | | | |
| Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | | 64 | 60 | |
| Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | Практическое занятие 4 Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента | 2 | - | У1 У01.1-У01.11; |
| | Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе) | 4 | 4 | У2,У3,У4У5, У6,У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; |
| | Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный) | 4 | 4 | У2,У3,У4У5, У6,У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; |
| | Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир) | 4 | 4 | У2,У3,У4У5, У6,У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; |
| | Лабораторное занятие 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое) | 4 | 4 | У2,У3,У4У5, У6,У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 У05.1-У05.5 У06.2- 06.5; У07.1-У07.3; |
| | Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, | 4 | 4 | У2,У3,У4У5, У6,У7 У02.1-У02.7; У03.1-У03.4; У04.1- У04.8 |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | <p>чизкейк).</p> <p>Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента(ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)</p> <p>Лабораторное занятие 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)</p> | 4 | 4 | Y05.1-Y05.5 Y2,Y3,Y4Y5, Y6,Y7 Y02.1-Y02.7; Y03.1-Y03.4; Y04.1- Y04.8 Y05.1-Y05.5 Y06.2- 06.5; Y07.1-Y07.3; |
| <p>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p> | <p>Практическое занятие 5 Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента</p> | 2 | - | Y1, Y3 Y01.1-Y01.11; Y02.1-Y02.7; Y03.1-Y03.4; |
| | <p>Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана).</p> | 4 | 4 | Y2,Y3,Y4Y5, Y6,Y7 Y02.1-Y02.7; Y03.1-Y03.4; Y04.1- Y04.8 Y05.1-Y05.5 Y06.2- 06.5; Y07.1-Y07.3; |
| | <p>Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).</p> | 4 | 4 | |
| | <p>Лабораторное занятие 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни, воздушного пирога).</p> | 4 | 4 | |
| | <p>Лабораторное занятие 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных(пудинга, кекса).</p> | 4 | 4 | |
| <p>Лабораторное занятие 12 Приготовление, оформление,</p> | | | | |

| | | | | |
|--------------|---|-----------|-----------|--|
| | отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | 4 | 4 | |
| | Лабораторное занятие 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный) | 4 | 4 | |
| | Лабораторное занятие 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская) | 4 | 4 | |
| | Лабораторное занятие 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента национальной кухни | 4 | 4 | |
| ИТОГО | | 70 | 60 | |

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МАРШРУТ

| Контрольная точка | Контролируемые разделы (темы) профессионального модуля | Контролируемые результаты | Оценочные средства | |
|---------------------------------|---|---|-------------------------------|---|
| | | | | |
| №1 | Тема 1. 3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3 | Контрольная работа №1 | Перечень теоретических вопросов |
| №2 | Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3 | Контрольная работа №2 | Перечень теоретических вопросов |
| Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК07, ОК09 КК 1-3 | Карточки контроля | 1 Теоретические вопросы по содержанию курса |
| Промежуточная аттестация | Учебная практика Зачет | ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | Задание на практику | 1. Отчет по практике |
| Промежуточная аттестация | Производственная практика Зачет | ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | Задание на практику | 1. Отчет по практике |
| Промежуточная аттестация | Экзамен квалификационный | ПК 4.1-ПК 4.6 ОК01-ОК09 КК 1-3 | Экзаменационные билеты | Типовые практико-ориентированные задания |

