

21,82

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
«31» 08 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО

СБП «Семей - повсем»
(наименование организации)

С.П. Мухоморова, зав. производ.
ФИО, должность

подпись
«31» 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бахетле-1»
(наименование организации)

Л.М. Хуриева, зав. производством
ФИО, должность

подпись
«31» 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ТОП-50 по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**;
3. Примерной программы профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента основной образовательной программы СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Набиулина Ильсеяр Фадавировна - мастер производственного обучения.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК _____ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № от «» _____ 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с запросами регионального рынка труда для обеспечения конкурентоспособности выпускников в профессиональный модуль включена вариативная единица: учебная практика 42 часа.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

В результате изучения вариативной части цикла обучающийся по **УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента должен**

Уметь:

1. - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
2. - использовать различные технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
3. - оценивать качество готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни.

Знать:

1. - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
2. - правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
3. - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
4. - способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
5. - правила хранения и требования к качеству готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной и международной кухни;
6. - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем профессиональной нагрузки – **362** часов

На освоение МДК – **170** часов, в том числе:

- теория – **82** часа;

- на лабораторно-практические занятия – **82** часа,

- самостоятельной работы обучающегося – **6** часов;

Учебной практики – **72** часа (в том числе: 42 часа вариативной части, направленных на расширение обязательной части программы модуля);

Производственной практики – **108** часов;

Консультации – **6** часов;

Квалификационный экзамен – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля и содержание профессионального модуля

Коды профес- сиональ-ных общих компетен- ций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной програм- мы, час.	Объем образовательной программы, час.							
			Учебная нагрузка обучающегося во взаимодействии с преподавателем					Практики		Самост оательн ая работа
			Обучение по МДК, в час.							
			всего, часов	в т.ч.			Учебная	Производс твенная		
теоретич еские занятия,ч	лаборатор ные и практичес кие занятия, ч	Консульта ции/экза мен								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1, ОК 01-10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	62	62	33	29		-	-	-	
ПК 4.1-4.5, ОК 01-10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	77	71	27	44		-	-	6	
ПК 4.1-4.5, ОК 01-10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	31	31	22	9		-	-	-	
ПК 4.1-4.5, ОК 01-10	Учебная и производственная практика	180	-	-	-	-	72	108	-	
	Консультации к кв.экзамену	6	-	-	-	6	-	-	-	
ПК 4.1-4.5, ОК 01-10	Квалификационный экзамен	6	-	-	-	6	-	-	-	
	Всего:	362	164	82	82	12	72	108	6	

2.2. Тематический план

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды профессиональных общих компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		62 ч, в т.ч. 29 часов ЛПЗ	теории 33 часа	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		62 ч, в т.ч. 29 часов ЛПЗ	теории 33 часа	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8		
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов.	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	2. Технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание	23		
	1. Организация работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10

подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2. Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	3. Организация работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	4. Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	5. Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	6. Техническое оснащение рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	8. Сырье и правила его подготовки для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	9. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд с раздачи, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос и реализацию	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	10. Организация хранения, отпуска десертов, напитков с раздачи, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос и реализацию	2	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки их к реализации.	3	2	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практические занятия	29		
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	4	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие №2. Организация рабочих мест по приготовлению десертов и напитков сложного ассортимента	4	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	6	3	ПК 4.1, ОК 01-10

	холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента согласно индивидуальному заданию.			
	Практическое занятие №4. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие № 5 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие № 6 Работа с нормативной документацией	2	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие № 7 Органолептическая оценка качества основных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие № 8 Органолептическая оценка качества дополнительных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие № 9 Расчет количества сырья для приготовления холодных и горячих десертов	3	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Практическое занятие № 10 Расчет количества сырья для приготовления напитков сложного ассортимента	2	3	ПК 4.1, ОК 01-10
	Дифференцированный зачет по МДК 04.01	2	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		77 час	44 часа ЛПЗ	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		71 час	44 часа ЛПЗ	
Тема 2.1	Содержание	12		
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных	2		ПК 4.1-4.5,

	сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд.		2	ОК 01-10
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: муссов, самбука, крема, мороженого.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных замороженных сладких блюд: сорбетов, парфе, муссов.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	6. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Лабораторные работы	30		
	Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука,крема)	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества авторских сладких блюд.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества региональных сладких блюд.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества популярных сладких блюд международной кухни.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	13		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	2. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: суфле, штруделей, фондана. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10

3. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: пудингов, яблоки в слойке, шарлотка. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
4. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: овощных кексов, яблочных десертов. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
5. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих сладких блюд: гурьевская каша, снежки. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
5. Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении горячих сладких блюд. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Практические занятия и лабораторные работы	14		
Практическое занятие № 11 Расчет количества сырья для приготовления горячих и холодных сладких блюд	2	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Лабораторная работа №6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Лабораторная работа №7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов. Оценка качества готовой продукции	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Внеаудиторная самостоятельная работа	6		
Самостоятельная работа №1. Устное ознакомление с темой «Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос»	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Самостоятельная работа №2. Устное ознакомление с темой «Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) при производстве горячих сладких блюд»	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10

	Самостоятельная работа №3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Контрольная работа		2		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		31 час, в т.ч. 9чЛПЗ	22 часа теории	
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		31 час, в т.ч. 9ч. ЛПЗ	22 часа теории	
Тема 3.1	Содержание	10		
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	2. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: смузи, компоты, холодные чай и кофе. Варианты подачи холодных напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки. Варианты подачи холодных напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков: коктейли, морсы, квас. Варианты подачи холодных напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	5. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 3.2	Содержание	12		

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	2. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай с сахаром, чай с молоком. Способы подачи горячих напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай с лимоном, какао. Способы подачи горячих напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	4.Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: горячий шоколад. Способы подачи горячих напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	5. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков: чай с сахаром, чай с молоком, чай с лимоном, какао, горячи шоколад. Способы подачи горячих напитков.	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	6. Правила оформления и отпуска горячих напитков	2	2	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Практические занятия и лабораторные работы	9		
	Практическое занятие № 12. Расчет количества продуктов для приготовления горячих и холодных напитков	3	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Контрольная работа		2		
Экзамен по МДК 04.02				
Учебная практика по ПМ.04		72		
Виды работ:				
Тема 1. Приготовление и оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод.	Приготовление и оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод:” Земляника со сметаной”, “Чернослив со сливками”, “Яблоки со взбитыми сметаной с орехами”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 2. Приготовление и оформление холодных сладких блюд.	Приготовление и оформление холодных сладких блюд: “Желе яблочное”, “Желе из молока”, «Мусс клюквенный».	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 3. Приготовление и оформление холодных сладких блюд	Приготовление и оформление холодных сладких блюд:”Десерт Радуга”,” самбук абрикосовый”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 4. Приготовление и оформление горячих сладких блюд	Приготовление и оформление горячих сладких блюд: “Шарлотка с яблоками”,” яблоки в тесте жареные”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 5. Приготовление и оформление горячих сладких блюд	Приготовление и оформление горячих сладких блюд:”Пудинг сухарный”,”пудинг яблочный с орехами”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10

Тема 6. Приготовление и оформление горячих напитков.	Приготовление и оформление горячих напитков: "Кисель из плодов и ягод свежих", "кисель из клюквы густой".	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 7. Приготовление и оформление горячих напитков	Приготовление и оформление горячих напитков: "Чай заварка", "чай с лимоном", "кофе черный с молоком", "какао с молоком".	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 8. Приготовление и оформление холодных плодово-ягодных напитков.	Приготовление и оформление холодных плодово-ягодных напитков: "Напиток яблочный", "напиток лимонный".	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 9. Приготовление, оформление компотов.	Приготовление, оформление компотов: "Компот из свежих плодов", "компот из апельсинов".	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 10. Приготовление прохладительных напитков и мороженого, коктейлей молочных с мороженым.	Приготовление прохладительных напитков и мороженого, коктейлей молочных с мороженым, "Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным", "Мороженное с плодами или ягодами консервированными", "Мороженое Пингвин", "Молочно-шоколадный с мороженым", "Молочно-ягодный с мороженым".	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 11. Приготовление, оформление круассонов и безалкогольных коктейлей.	Приготовление, оформление круассонов и безалкогольных коктейлей: "Круассон ананасный", "круассон клубничный". Сливочный шоколадный коктейль", "молочно-плодовой коктейль"	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Дифференцированный зачет по УП		6		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04		108		
Виды работ:				
Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10

заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.				
Тема 4. Приготовление, оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод.	Приготовление, оформление холодных сладких блюд из свежих плодов и ягод: “Малина со сливами”, “Яблоки или груши с сиропом”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 5. Приготовление, оформление холодных сладких блюд	Приготовление, оформление холодных сладких блюд: “Фруктовый десерт”, “Мусс клюквенный”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 6. Приготовление, оформление холодных сладких блюд	Приготовление, оформление холодных сладких блюд: “Самбук из йогурта твороженной массы”, “Крем ягодный”	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 7. Приготовление, оформление горячих сладких блюд.	Приготовление, оформление горячих блюд: “Суфле шоколадное”, “Суфле фруктовое или ягодное”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 8. Приготовление, оформление горячих сладких блюд	Приготовление, оформление горячих сладких блюд: “Яблоки в слойке”, “Корзиночки с яблоками”	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 9. Приготовление, оформление горячих напитков	Приготовление, оформление горячих напитков: “Кисель из плодов шиповника”, “Кисель из кураги (густой)”	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 10. Приготовление, оформление горячих напитков	Приготовление, оформление горячих напитков: “Чай со сливками”, “Кофе на молоке по-варшавски”, “Какао с молоком сгущенным”	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 11. Приготовление, оформление холодных плодово-ягодных напитков	Приготовление, оформление холодных плодово-ягодных напитков: “Напиток клюквенный”, “Напиток из плодов шиповника”	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 12. Приготовление, оформление компотов	Приготовление, оформление компотов: “Компот из яблок и слив”, “Компот из смеси сухофруктов”.	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 13. Приготовление, оформление прохладительных напитков и мороженого	Приготовление, оформление прохладительных напитков и мороженого : «Молочный прохладительный напиток с джемом», «Мороженое «Сюрприз»», Мороженое «Северное сияние»	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 14. Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей: “Сливочно-кофейный коктейль”, “Молочно-шоколадный коктейль»	Приготовление, оформление безалкогольных коктейлей: “Сливочно-кофейный коктейль”, “Молочно-шоколадный коктейль»	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 15. Приготовление, оформление коктейлей молочных с мороженым	Приготовление, оформление коктейлей молочных с мороженым: «Коктейль молочно-кофейный с мороженым», «Коктейль молочно-фруктовый с мороженым»	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Тема 16. Приготовление сладких блюд и напитков региональной кухни	Приготовление сладких блюд и напитков региональной кухни: Сметана с черемухой и сахаром (Бурятская кухня), Репный квас (Карельская кухня), Кисель из меда (Мордовская кухня), Ток-Чок	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10

	(Алтайская кухня).			
Тема 17. Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни	Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни.: Хотосон (калмыцкая кухня), Галушки яблочные (украинская кухня), Десербеги (узбекская кухня), Морковно-ягодный напиток, (Карельская кухня)	6	3	ПК 4.1-4.5, ОК 01-10
Консультация		6		
Квалификационный экзамен по ПМ.04		6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и в Учебном кондитерском цехе:

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

- производственные столы;
- классная доска;
- холодильник 2 шт.;
- мясорубка ММ12 1 шт.;
- весы 1 шт.;
- плита электрическая ПЭП-0,48М 1 шт.;
- жарочный шкаф ШЖЭП-1РЭ 1 шт.;
- машина взбивальная УБУ-Ю 1 шт.;
- вытяжка вентиляционная ВВЭ-900 1 шт.;
- пароварочный конвективный аппарат ПКА6-1/ЗП 1 шт.;
- миксер электрический 1 шт.;
- половники 5 шт.;
- ложки;
- вилки;
- терки железные
- венчик;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- сковорода D-18 см;
- жаровня;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- чайник;

- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 4,5л;
- кастрюля 8 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалка;
- шумовка.

Учебная практика реализуется в учебном кондитерском цехе профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Worldskills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Worldskills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 216 с.

Дополнительная литература

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM

1. Ратушный А.С., Аминов С.С., Лобанов К.Н., Перфилова О.В. Сладкие блюда: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 40 с.
2. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 274 с.
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни: Практическое пособие. – М.: Дашков и К, 2019. – 816 с.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата обучения и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Подготавли- вать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десер-тов, напитков разно-образного ассорти-мента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на дифзачете по МДК 04.01; устных и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практикам <p>Д.З, по УП.04 Квалификационный</p>

	– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;	экзамен - выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов, действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <p>- корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных сладких блюд, десертов, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточный контроль: - наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на дифзачете по МДК 04.01; устных и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практикам <p>Д.з. по УП.04</p> <p>Квалификационный экзамен - выполнения заданий</p>

	<p>рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос. 	экзамена по модулю ПМ. 04
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов, действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточный контроль: - наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых и практических заданий на

	<ul style="list-style-type: none"> - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих сладких блюд, десертов, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов, для отпуска на вынос. 	<p>дифзачете по МДК 04.01;</p> <p>устных и практических заданий на экзамене по МДК 04.02;</p> <p>- оценка отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>Д.з. по УП.04</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04</p>
--	---	---

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на дифзачете по МДК 04.01; устных и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной практикам <p>Д.з. по УП.04</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04
---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос. 	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков 	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточный контроль: <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка выполнения: - тестовых и практических заданий на дифзачете по МДК 04.01; устных и практических заданий на экзамене по МДК 04.02; - оценка отчетов по учебной и производственной

	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; <p>- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре;</p> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос.</p>	<p>практикам Д.з. по УП.04 Квалификационный экзамен - выполнения заданий экзамена по модулю ПМ. 04</p>
Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; - беседы; творческие работы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы, контрольных работ и т.д.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках

личностные качества	ситуациях и нести за них ответственность	дисциплины.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами	-эффективный поиск необходимой информации; -анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; -организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 08. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.