|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Областное государственное бюджетное  профессиональное образовательное учреждение  «Ульяновский техникум питания и торговли» | | |
| 1. Наименование документа **Рабочая программа ПМ.04**   Специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | * 1. *Редакция № 1*   2. *Изменение № 0* | **Лист 1 из 32** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**г. Ульяновск**

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| **РЕКОМЕНДОВАНА**  на заседании МК отделения сервиса  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю.Бесчетвертева | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. Директора по УР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю.Бесова |
| *(подпись, И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№ 1 от « 30 » августа 2022 г* | *(подпись, И.О.Ф.)*  *«30 » августа 2022г* |
|  |  |
|  |  |

Авторы-разработчики:

Бесчетвертева Татьяна Юрьевна – преподаватель высшей категории

Рецензент:

Тихомирова А.Н. –ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **4** |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **7** |
| **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **20** |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **23** |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины включает темы, которые могут быть реализованы в том числе с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

*Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.*

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Тема 3.1.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной 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 общие и профессиональные компетенции:

**1.2.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 традиционных 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов 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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

Личностные результаты реализации программы воспитания:

|  |  |
| --- | --- |
| Код личностных результатов реализации программы воспитания | Личностные результаты  реализации программы воспитания |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** | |
| ЛР 16 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР 17 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| ЛР 18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР 19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР 20 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР 21 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР 23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** | |
| ЛР 24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | |
| ЛР 26 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

В результате освоения профессионального модуля обучающийся **должен**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  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;  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;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| **уметь** | У-1 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;  У-2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  У-3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  У-4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  У-5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  У-6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **знать** | Зн-1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  Зн-2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  Зн-3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Зн-4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Зн -5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  Зн-6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  Зн-7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  Зн-8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов - **274**

Из них:

- на освоение МДК –**166**

- на практики: - учебную - **36** часов

- производственную - **72**часа

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час | Объем образовательной программы, час | | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа [[1]](#footnote-1) |
| Обучение по МДК, в час. | | | | Практики | |
| всего,  часов | в т.ч. | | |
| лабораторные работы и практические занятия, часов | | курсовая проект (работа)\*,  часов | Учебная | Производственная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР 13,18,19,20,21, | **МДК 04.01.**  **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 32 | 32 | 6 | | - | - | - | - |
| ПК 4.2.-4.3  ОК 1-7,9-11  ЛР 8, ЛР11,ЛР-13, ЛР 19-21 | **МДК.04.02.**  **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента | 82 | 72 | 34(пр.14+л.20) | | - | - | - | 10 |
| ПК 4.4.-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР 11,ЛР 13 | **Раздел модуля 3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента | 52 | 52 | 10 (пр.6+л.4) | | - | - | - | - |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | 108 |  | | | | 36 | 72 |  |
|  | **Всего:** | **274** | **166** | | **50** | **-** | **36** | **72** | **10** |

**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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)** | **Объем часов** | **Фор-ые ком-ции** |
| **1** | **2** | **3** |  |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **32** |  |
| **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **32** |  |
| **Тема 1.1.**  Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **8** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. | **1** | ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР13,ЛР19,ЛР21 |
| Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. | **1** |
| Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур холодных десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур горячих десертов с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **1** |
| Правила адаптации, разработки рецептур напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **1** |
| **Тематика практических и лабораторных занятий** | **2** |
| **Практическое занятие № 1.** Подготовка адаптированных рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. | **2** |
| **Тема 1.2**  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **9** |  |
| Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР13,ЛР19,ЛР21 |
| Характеристика, последовательность этапов. | **1** |
| \*\*\*Законы и правила связанные с приготовлением, хранением и реализацией холодных и горячих десертов, напитков. | **1** |
| \*\*\*Показатели качества для свежих и консервированных продуктов. | **1** |
| Комбинирование способов приготовления холодных десертов, с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| Комбинирование способов приготовления горячих десертов, с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| Комбинирование способов приготовления напитков, с учетом ассортимента продукции. | **1** |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов. | **1** |
| Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых напитков. | **1** |
| **Тема 1.3**  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание** | **15** |  |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.1-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР 20,ЛР 23, |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Виды, назначение весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **1** |
| Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка. | **1** |
| Упаковка, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос. | **1** |
| Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **4** |
| **Практическое занятие № 2.** Разработка схем организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | **2** |
| **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** |
|  | **Дифференцированный зачёт.** | **2** |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента** | | **82** |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **82** |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **44** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.2.-4.3  ОК 1-7,9-11  ЛР 8,ЛР 11,ЛР13,ЛР19,ЛР20-21 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **1** |
| Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. | **1** |
| \*\*\*Классические гарниры и расширение их ассортимента для десертов. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (вымачивание, смешивание). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (карамелизация, желирование). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты). | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина). | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже). | **1** |
| Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). | **1** |
| Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. | **1** |
| Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** |
| \*\*\*Правила смешивания ингредиентов для достижения требуемого результата. | **1** |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). \*\*\*Презентация холодных десертов как часть процесса приготовления. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №1***  Подготовка презентации по классификации чизкейков и тирамису. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **18** |
| **Практическое занятие №1**\*\*\*Определение уровня качества ингредиентов. Распознавание признаков качества и свежести сырья. | **2** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\*Разработка меню холодных десертов сложного ассортимента. | **2** |
| **Практическое занятие №2**\*\*\* Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления холодных десертов. | **2** |
| **Практическое занятие №3**\*\*\*Расчёт времени при приготовлении холодных десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | **2** |
| **Лабораторная работа 1.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже) | **4** |
| **Лабораторная работа 2.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). | **6** |
| **Тема 2.2.**  Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента | **Содержание** | **38** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **1** | ПК 4.2.-4.3  ОК 1-7,9-11  ЛР 8,ЛР 11,ЛР13,ЛР19,ЛР20-21 |
| **Самостоятельная работа №2** **Решение ситуационных задач по правилам подбора ингредиентов.** | **1** |
| Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с использованием техник витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга). | **1** |
| **Самостоятельная работа №3 Решение ситуационных задач.** | **1** |
| Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). | **1** |
| Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. | **1** |
| Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| ***Самостоятельная работа №4*** **Составление таблицы по условиям и срокам хранения холодных десертов.** | **1** |
| \*\*\*Презентация горячих десертов как часть процесса приготовления. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **16** |
| **Практическое занятие №4**\*\*\*Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов. | **2** |
| **Практическое занятие №4**\*\*\* Расчёт необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов национальной кухни. | **2** |
| **Практическое занятие №5**\*\*\*Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | **2** |
| **Лабораторная работа 3.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). | **6** |
| **Лабораторная работа 4.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | **4** |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента** | | **52** |  |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | **52** |  |
| **Тема 3.1**  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **18** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.4.-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР 8,ЛР 11,ЛР13,ЛР19,ЛР20-21 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №5*** **Составить таблицу классификации напитков сложного ассортимента.** | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые) | **1** |
| Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.) | **1** |
| Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №6* Составить схемы оформления десертов** | **1** |
| Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №7*** **Разработать упаковку для подачи холодных десертов.** | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| \*\*\*Тенденции в оформлении и подачи напитков. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №8*** **Решение ситуационных задач.** | **1** |  |
| **Тема 3.2**  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание** | **44** |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. | **1** | ПК 4.4.-4.6  ОК 1-7,9-11  ЛР 8,ЛР 11,ЛР13,ЛР19,ЛР20-21 |
| Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №9*** **Составить таблицу классификации горячих напитков.** | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Организация работы бариста. | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). | **1** |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | **1** |
| Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад. | **1** |
| Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). | **1** |
| Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | **1** |
| Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. | **1** |
| ***Самостоятельная работа №10*** **Составить схемы оформления и сочетания цветов при подаче горячих напитков.** | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», фуршет). | **1** |
| Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания выездное обслуживание (кейтеринг). | **1** |
| Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. | **1** |
| Контроль хранения и расхода продуктов. | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | **1** |
| \*\*\*Презентация напитков как часть процесса приготовления. | **1** |
| **Тематика практических занятий и лабораторных работ** | **10** |
| **Практическое занятие №6**\*\*\*Расчёт сырья для приготовлении напитков. Оформление нормативно-технологической документации. | **2** |
| **Практическое занятие №7**\*\*\*Расчёт времени при приготовлении горячих десертов. Разработка и оформление Тайм листа. | **2** |
| **Практическое занятие №7**\*\*\* Оформление технологической документации в программе Шеф-эксперт. | **2** |
| **Лабораторная работа 5.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента. | **4** |
|  | **Дифференцированный зачет.** | **2** |  |
| **Учебная практика по ПМ.04** | | **36** |  |
| **Виды работ:**   1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | |  |  |
| 1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | |  |  |
| 1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | |  |  |
| 1. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |  |  |
| 1. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | |  |  |
| 1. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | |  |  |
| 1. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | |  |  |
| 1. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. | |  |  |
| 1. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | |  |  |
| 1. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | |  |  |
| 1. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | |  |  |
| 1. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | |  |  |
| 1. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | |  |  |
| 1. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. | |  |  |
| 1. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | |  |  |
| 1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | |  |  |
| 1. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | |  |  |
| 1. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. | |  |  |
| **Производственная практика по ПМ. 04** | | **72** |  |
| **Виды работ:**   1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | |  |  |
| 1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| 1. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | |  |  |
| 1. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | |  |  |
| 1. 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.). | |  |  |
| 1. 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. | |  |  |
| **Всего** | | **166** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1.** Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана**, **Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.**  Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

* + 1. **Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].действующий
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. действующий
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. действующий
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. действующий
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. действующий
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. действующий
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. действующий
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. действующий
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. действующий
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. действующий
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. действующий
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758. действующий
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 действующий
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). действующий
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510). действующий
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье». действующий
20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с. действующий
21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с. действующий
22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. действующий
23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. действующий
24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
25. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с
27. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с
28. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.
29. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с
30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2020 – 416 с.
31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с
32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с. действующий
34. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.
35. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
    * 1. **Электронные издания:**
36. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
37. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
38. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
39. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
40. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
41. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
42. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
43. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
    * 1. **Дополнительные источники:**
44. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 320 с.: ил.
45. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2017 - 160 с.

**4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы 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 | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); * рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; * точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; * соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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; * точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий по самостоятельной работе  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
| **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 | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; * оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; * соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие 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 и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; * точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: * соответствие температуры подачи виду блюда; * аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; * 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 заданию, рецептуре * эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос |
| **ПК 4.6.**  Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: * оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; * соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; * соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; * актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; * оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; * точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; * точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; * правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; * оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); * демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки |  |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; * точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Текущий контроль:**  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы  **Промежуточная аттестация**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчётов по учебной и производственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | * понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | * адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | * адекватность понимания общего смысла чётко произнесённых высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ЛР 4 | | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |  |  |
| ЛР 8 | | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |  |  |
| ЛР 10 | | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |  |  |
| ЛР 11 | | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |  |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | | | |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса | |  |  |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** | | | | |
| ЛР 16 | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции | |  |  |
| ЛР 17 | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей | |  |  |
| ЛР 18 | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью | |  |  |
| ЛР 19 | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства | |  |  |
| ЛР 20 | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем | |  |  |
| ЛР 21 | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса | |  |  |
| ЛР 23 | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач | |  |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** | | | | |
| ЛР 24 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии | |  |  |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** | | | | |
| ЛР 26 | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности | |  |  |

1. [↑](#footnote-ref-1)