

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформле-
ния и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий по-
требителей, видов и форм обслуживания**

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы профессионального модуля

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

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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 различ-

	ных 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

1.2.3 Перечень личных результатов

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению
ЛР 14	Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 16	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 17	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 18	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.

1.2.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмери-</p>

	<p>тельных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 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 <i>готовить и презентовать холодные и горячие десерты, напитки с элементами шоу;</i> <i>кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление холодных и горячих десертов, напитков;</i> <i>составлять портфолио на предлагаемые холодные и горячие десерты, напитки</i></p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков <i>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей. Характеристику желирующих веществ, их характеристику, свойства и применение в кулинарии.</i> <i>рецептуры, современные методы приготовления, и подачи натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей, разных видов желе и желерованных десертов;</i> <i>температуру подачи натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей, разных видов желе и желерованных десертов;</i> <i>техника порционирования, варианты оформления натуральных фруктов, ягод, фруктовых салатов, компотов, киселей, разных видов желе и желерованных десертов</i> <i>принципы и приемы презентации холодных и горячих десертов, напитков потребителям</i></p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов	254
В т.ч в форме практической подготовки	170
Из них на освоение МДК	126
на практики:	

учебную	36
производственную	72
Консультации	8
Экзамен по МДК 04.01 и МДК 04.02	6
Экзамен по модулю	6

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сио-наль-ных общих компе-тенций	Наименования разделов про-фессионального модуля	Объем образова-тельной програм-мы, час	В т.ч. в форме прак-тической подготовки	Объем образовательной программы, час									
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Учеб-ная	Производ-ственная	консультации	Промежуточ-ная аттестация	Самостоя-тельная ра-бота	
				Обучение по МДК, в час.			Практики						
				все-го, ча-сов	в т.ч.		Учеб-ная						Производ-ственная
лаборатор-ные работы и практиче-ские заня-тия, часов	курсо-вая про-ект (ра-бота)*, часов												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
ПК 4.1.-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	12	34	12	-	-	-			2		
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	74	50	72	44	-	-	-			2		
ПК 4.4.-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	16		16	6	-	-	-			-		
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	108	108				36	72					
	Консультации	8							8				
	Экзамен по МДК 04.01 и МДК 04.02	6								6			
	Экзамен по модулю ПМ 04	6								6			
	Всего:	254	170	122	62	-	36	72	8	12	4		

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
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание Классификация, ассортимент десертов, напитков. Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов. Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного приготовления. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения десертов, полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	12
Тема 1.2	Содержание	24

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Организация работ по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p>	
	В том числе практические занятия	12
	<i>Практическое занятие 1 Составление технологических карт (ТК) на холодные десерты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.</i>	2
	Практическое занятие 2 Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
	<i>Практическое занятие 3 Составление технологических карт (ТК) на горячие десерты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.</i>	2
	Практическое занятие 4 Адаптация рецептур горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
	Практическое занятие 5 Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
<i>Практическое занятие 6 Составление технологических карт (ТК) на новые десерты</i>	2	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	72	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		

<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для десертов. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Подача натуральных фруктов, ягод. Фруктовые салаты: ледяного салата из фруктов с соусом, <i>Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</i></p> <p>Компоты, кисели. <i>Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</i></p> <p>Классификация и виды желе. <i>Характеристика желирующих веществ. Характеристика, свойства и подготовка к применению желатина, агара, крахмала, пектина. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача разных видов желе. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</i></p> <p>Желированные десерты: муссы, самбуки, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p>	<p>46</p>
---	--	-----------

	<p>Сложные желированные десерты: холодного суфле, тирамису, чизкейка, бланманже, террина. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>Сложные холодные десерты: рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>Замороженные сложные десерты: торта из замороженного мусса, замороженного суфле, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, <i>подача мороженого</i>. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p>	
	В том числе лабораторные работы	28
	Лабораторная работа 1. Подготовка рабочего места для приготовления фруктовых салатов	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация фруктовых салатов	2
	<i>Лабораторная работа 3. Подготовка рабочего места для приготовления желированных десертов.</i>	2
	<i>Лабораторная работа 4. Приготовление желированных десертов.</i>	2
	<i>Лабораторная работа 5. Оформление, отпуск и презентация желированных десертов.</i>	2
	Лабораторная работа 6. Подготовка рабочего места для приготовления сложных желированных десертов.	2
	Лабораторная работа 7. Приготовление сложных желированных десертов.	2
	<i>Лабораторная работа 8. Оформление, отпуск и презентация сложных желированных десертов.</i>	2
	Лабораторная работа 9. Подготовка рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	2
	Лабораторная работа 10. Приготовление сложных холодных десертов.	2
	<i>Лабораторная работа 11. Оформление, отпуск и презентация сложных холодных десертов.</i>	2
	Лабораторная работа 12. Подготовка рабочего места для приготовления замороженных десертов.	2
	Лабораторная работа 13. Приготовление замороженных десертов.	2
	<i>Лабораторная работа 14. Оформление, отпуск и презентация замороженных десертов.</i>	2
Тема 2.2.	Содержание	26

<p>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Пищевая ценность горячих десертов, сложного ассортимента: классификация, ассортимент, требования к качеству. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Горячие соусы для десертов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Горячие десерты: горячее суфле, воздушный пирог, пудинг, шоколадно-фруктовое фондю, <i>крамбл</i>, <i>шарлотки</i>. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов для отпуска на вынос.</p> <p>Горячие десерты сложного ассортимента: фондан, брауни, кекс с глазурью, снежки из шоколада, десерты фламбе, десерты «с обжигом» и т.д.). Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p> <p>Условия и сроки хранения сложных десертов. Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>В том числе лабораторные работы</p>	<p>16</p>
	<p>Лабораторная работа 15. Подготовка рабочего места для приготовления суфле, пудингов, фондю.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация суфле, пудингов, фондю.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 17. Подготовка рабочего места для приготовления крамбл, шарлоток.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление, отпуск и презентация крамбл, шарлоток.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 19. Подготовка рабочего места для приготовления десертов из шоколада.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов из шоколада.</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 21. Подготовка рабочего места для приготовления десертов фламбе.</p>	<p>2</p>

	Лабораторная работа 22. Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов фламбе.	2
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		16
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	
	Холодные напитки сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	8
	В том числе лабораторные работы	4
	Лабораторная работа 23. Подготовка рабочего места для приготовления холодных напитков.	2
	Лабораторная работа 24. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	2
Тема 3.2	Содержание	

<p>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Горячие напитки сложного ассортимента Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.</p> <p>Условия и сроки хранения сложных напитков. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p>8</p>
	<p>В том числе лабораторные работы</p>	<p>2</p>
	<p>Лабораторная работа 25. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков</p>	<p>2</p>
<p>Учебная практика по ПМ.04</p> <p>Виды работ:</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>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</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой про-</p>	<p>36</p>

дукции	
<p>Производственная практика по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработка 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; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов 	72
Всего	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебном кулинарном цехе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»: рабочее место преподавателя, рабочие места по количеству обучающихся; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты.

Мастерская – «Учебный кондитерский цех», по компетенции «Кондитерское дело», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1, программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

«Оборудование закуплено в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

№	Наименование учебного оборудования	Единица измерения	Количество
	Оборудование и технические средства обучения	шт.	1
	ЖК-панель, Samsung QM43R черный	шт.	1
	Шкаф пекарский UNOX XFT 193 MANUAL H	шт.	5
	Доска мраморная	шт.	5
	Холодильный шкаф Polair CM107-S	шт.	6
	Шкаф шоковой заморозки Polair CR10-G	шт.	2
	Подставка RESTOINOX ПКПР-1 80/70	шт.	5
	Стеллаж кухонный Luxstahl CP-1800*600*500/4	шт.	7
	Тележка шпилька для противней HESSEN ТШП-12(э)	шт.	10
	Планетарный миксер настольный, Китай	шт.	5
	Видеокамера, Rekam	шт.	2
	Моноблок, Lenovo	шт.	1
	МФУ KYOCERA	шт.	1
	Стол пристенный, сплошная полка	шт.	5
	Плита индукционная Convit Q12	шт.	6
	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом	шт.	10
	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом мал	шт.	5
	Стеллаж СТАНДАРТ СКК-8/5	шт.	7
	Блендер Vamix Gastro Pro-3 G350	шт.	5
	Микроволновая печь Mystery MMW-1718	шт.	5
	Аэрограф кондитерский JAS1202	шт.	5
	Фен BOSCH GHG 20-63	шт.	5

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle.

3.2.1. Печатные издания:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
6. 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», 2016. – 320 с
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
10. Бурчакова И. Ю. 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, 2-е изд. стер. Год выпуска: 2021

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

1. 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].
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

6. 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.

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

8. 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:

9. 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

10. 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»].

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Печатные и /или электронные издания закуплены в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018
3. Бурчакова И. Ю. 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, 2-е изд. стер. Год выпуска: 2021

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР</p>	<p>«Отлично» - обучающийся самостоятельно и правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, ссылаясь на примеры из практики, теоретические знания, нормативную документацию; продемонстрировал все необходимые умения, позволяющие выполнить и решить практическое задание.</p> <p>«Хорошо» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно ответил на поставленные вопросы, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свой ответ, используя понятия, теоретические знания, нормативные документацию. При ответе на теоретические вопросы были допущены незначительные ошибки. В целом правильно выполнил практическое задание, продемонстрировал все необходимые умения, но с небольшими погрешностями.</p> <p>«Удовлетворительно» - обучающийся самостоятельно и в основном правильно представил ответы на поставленные вопросы, но слабо их аргументировал, ответ имеет погрешности по глубине и полноте знаний, обучающийся допустил несколько несущественных или 1-2 грубые ошибки. В основном выполнил практическое задание, не в полном мере продемонстрировал все необходимые умения, допустил множество небольших погрешно-</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>

11,ЛР 13 -18	стей. «Неудовлетворительно» - не представил ответов на поставленные вопросы, не выполнил практическое задание.	
--------------	---	--