


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Цикловая методическая комиссия ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Д.Б.Рогова

2017 г.

ПРОГРАММА

Профессиональный
модуль

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2017 г.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом №1565 Министерства образования и науки РФ 9.12.2016 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК


Протокол № 1 от 01.09 2017 г.

Председатель ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю.Жукова

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла
ГПОУ ЮТК

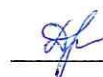
 Е.В.Данщикова

заведующая столовой ГАУ КО
«Юргинский дом – интернат
для престарелых и инвалидов»

 И.А. Марцева

РЕЦЕНЗЕНТЫ

Заведующий отделением ТПОП
01.09 2017 г.

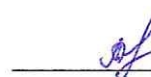
 Д.Б. Тарасова

Заведующий
лабораторией стандартизации
01.09 2017 г.

 Е.Н.Соловьева

Зарегистрировано в методическом кабинете
01.09 2017 г.

Заместитель директора по НМР
01.09 2017 г.

 И.Н. Ташьян

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции
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

1.2.2. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов 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,</p>

	<p>требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 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</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</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего часов – 448 часов, в том числе:

объём образовательной программы составляет - 448 часов

в том числе учебной и производственной практики -108 часов

Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен, в том числе консультации) - 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем программы, час.	Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.						Практики		Самостоятельная работа
			всего, часов	в т.ч.		Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	7	8	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) часов						
1	2	3	4	5	6						9
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	30	8	-			-			2
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	272	266	150	-			-			6
ПК 4.1-4.6	Учебная и практика	36							36		
ПК 4.1-4.6	Производственная практика	72								72	
	Промежуточная аттестация (экзамен квалифицированный, консультации)	36									
Всего:		448	296	158	-				36	72	8

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
1	2	3	2
<p>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента</p> <p>2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.</p> <p>3. Правила использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p>Практические работы</p>	32	2
<p>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента</p> <p>2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.</p>	6	2
<p>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.</p> <p>3. Правила использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p>	2	2
	<p>Практические работы</p>	4	

	<p>Практическая работа 1. Адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания).</p>	4
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	6
<p>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>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 холодных и горячих десертов, напитков с задачи/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>Практические работы</p>	10

	<p>Практическая работа 2. 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.</p>	4	
<p>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 Подготовить мини – проект (слайд – презентацию, сообщение) по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков»</p> <p>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>		2	
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p>		266	
<p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Класификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>2. 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).</p> <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминиса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>4. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса.</p> <p>5. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамеги, холодного суфле, замороженного суфле, террина...</p>	28	
		2	

	Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
6.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента парфе, шербета. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
7.	Технология приготовления холодных десертов сложного ассортимента цитрусового льда с ягодами, гранита. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
8.	Технология приготовления холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, бланманже.	2
9.	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
10.	Технология приготовления холодных десертов сложного ассортимента рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2
11.	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	2
12.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
13.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	Практические работы	36
	Практическая работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента ледяного салата из фруктов, торта из замороженного мусса	6

	<p>Практическая работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента панакотты, крема, крема-брюле, крема-караmeli.</p> <p>Практическая работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента холодного суфле, замороженного суфле, террина.</p> <p>Практическая работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента холодного террина, парфе, шербета.</p> <p>Практическая работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента пирожового льда с ягодами, гранита.</p> <p>Практическая работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, бланманже.</p>	6	
<p><i>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2 Подготовить мини – проект (слайд – презентацию, сообщение) по теме: «Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента»</i></p>		2	
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 3. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. 4. Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях). 5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента взбивание, перемешивание, глазирование. 6. Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента фламбирование, расстегливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование. 	36	
	2		
	2		
	2		
	2		
	2		

<p>7. Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.</p>	2		
<p>8. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента горячего суфле. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>	2		
<p>9. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента фондана, брауни. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>	2		
<p>10. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента воздушного пирога, пудинга. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента</p>	2		
<p>11. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента кекса с глаурью. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента</p>	2		
<p>12. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента снежков из шоколада.</p>	2		
<p>13. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента шоколадно-фруктового фондю.</p>	2		
<p>14. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента десертов фламбе, десертов «с обжигом».</p>	2		
<p>15. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.</p>	2		
<p>16. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>	2		
<p>17. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	2		

	Практические работы	36	
	<i>Практическая работа 7.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле.	6	
	<i>Практическая работа 8.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: фондана, брауни.	6	
	<i>Практическая работа 9.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога, пудинга.	6	
	<i>Практическая работа 10.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: кекса с глазурью, снежков из шоколада.	6	
	<i>Практическая работа 11.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: шоколадно-фруктового фондю, начинки - сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые	6	
	<i>Практическая работа 12.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента: десертов фламбе, десертов «с обжигом», горячие соусы – сабайон, шоколадный.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2 Подготовить мини – проект (слайд – презентацию, сообщение) по теме: «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента»	2	
Тема 2.3	Содержание	30	
<i>Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</i>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	2	

	<p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>3. 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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов).</p>	2	
	<p>4. 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p>	2	
	<p>5. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента свежесжатые соки. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>6. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши.</p>	2	
	<p>7. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе.</p>	2	
	<p>8. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента лимонады, смузи. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>9. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента компоты.</p>	2	
	<p>10. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента компоты холодные чай и кофе.</p>	2	

	<p>11. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента морсы, квас.</p> <p>12. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента коктейли.</p> <p>13. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</p> <p>14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет.</p> <p>15. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.</p>	2	
<p>Тема 2.4</p> <p><i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i></p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента варка и настаивание медовой воды с пряностями</p>	22	
	2		
	2		
	2		
	2		

	<p>5. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента чай, кофе, какао, шоколад. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>6. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента горячий пунш, сбитень. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>7. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента глинтвейн, взвар Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p>	2	
	<p>8. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.</p>	2	
	<p>9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).</p>	2	
	<p>10. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.</p>	2	
	<p><i>Практические работы</i></p>	78	
	<p><i>Практическое занятие 13. Расчет количества продуктов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</i></p>	6	
	<p><i>Практическая работа 14. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента: свежеежатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши.</i></p>	6	
	<p><i>Практическая работа 15. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе.</i></p>	6	
	<p><i>Практическая работа 16. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли,</i></p>	6	

	морсы, квас.		
	<i>Практическая работа 17.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента чай, кофе.	6	
	<i>Практическая работа 18.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента какао, горячий шоколад.	6	
	<i>Практическая работа 19.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: горячий пунш, сбитень.	6	
	<i>Практическая работа 20.</i> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента: глинтвейн, взвар.	6	
	<i>Практическая работа 21.</i> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента	6	
	<i>Практическая работа 22.</i> Решение ситуационных задач. Разработка нормативно-технологической документации	6	
	<i>Практическая работа 23.</i> Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.	6	
	<i>Практическая работа 24.</i> Решение ситуационных задач. Разработка нормативно-технологической документации	6	
	<i>Практическая работа 25.</i> Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	6	
<i>Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 2</i> Подготовить мини – проект (слайд – презентацию, сообщение) по теме: «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента»			
		2	
Учебная практика по ПМ.04			
Виды работ:			
1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	36	

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p> <ol style="list-style-type: none"> Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков 	<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Прием проверка наличия, заказ (оставление 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. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирование (комплектование), сервировка 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. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуса.
--	--

<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>10 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>11 Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>12 Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	36	
<p><i>Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен (в том числе консультации).</i></p>	448	
<p><i>Всего</i></p>	448	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение программы

Для реализации программы профессионального модуля используются:

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Учебно-наглядные пособия:

карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты;

нормативно-техническая документация: стандарты, нормативные документы.

Цифровые образовательные ресурсы:

учебно-методические комплекты по дисциплине, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, контрольно-оценочные средства.

Технические средства обучения:

1. Телевизор;
2. DVD-плеер;
3. Интерактивная доска;
4. Мультимедийная установка.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех.

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:
Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных печатных и электронных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы

3.2.1 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].
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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
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.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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
- 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).

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).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. 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.
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.
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.
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.
24. 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.
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», 2015. – 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», 2014. – 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», 2016. – 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», 2016. – 320 с
30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 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», 2016. – 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», 2016. – 352 с.
33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
34. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
35. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
36. 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

3.2.1. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.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/>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 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
<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>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<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 зачеты отчетов по учебной и производственной</p>

	<p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	практикам
<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>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • адекватность 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, адекватность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: 	
---	---	--

<p>рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <p>– 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;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практике; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свой действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>– Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>– Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>– Определить инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p>