

Приложение 2.3.4
к ООП ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г
«17» июня 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профиль подготовки: естественно - научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, и ПООП разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, (зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28 февраля 2022)

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа профессионального модуля рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.
Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ
Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор
ул. Менделеева 13
индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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

Профессиональные компетенции:

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	У1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; З2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З3 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; З4 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; З5 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в	ЛР 6

социальной поддержке и волонтерских движениях.	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 276 часов

в том числе в форме практической подготовки – 296 часов

Из них на освоение МДК 04.01 – 36 часов

МДК 04.02 – 80 часов

практики, в том числе учебная – 108 часов,

производственная – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиона- льныхи общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузкИ, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы, час				
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятель ная работа
				Обучение по МДК, час.		Практики		
				Всего	в т.ч.	учебная	производстве нная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов								
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1 ОК 01-07, 09,10	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	8	33	8		-	3
ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	50	18	46	18			4
ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	30	10	26	10			4
ПК 4.1-4.5	Учебная и производственная практика	180	180			108	72	
	Всего:	296	216	105	36	108	72	11

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	10	ПК 4.1 ОК 01-07, 09,10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	13	ПК 4.1 ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	4	ПК 4.1 ОК 01-07, 09,10

	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих ладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десладких блюд, напитков	4	ПК 4.1 ОК 01-07, 09,10
	Дифференцированный зачёт	2	
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	3	
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	50	
	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	124	

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	17	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП).	10	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4	ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
	Контрольная работа	1	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		4	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		30	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		124	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас ит.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	13	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10
	Практическое занятие 2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4	ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10
	Контрольная работа	1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Учебная практика по ПМ.04. Виды работ:		108	ПК 4.1.-4.5

1. Оценка качества поступающего сырья и полуфабрикатов. Организация рабочего места. 2. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных и диетических. 3. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных и диетических 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных и диетических. 5. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных и диетических. 6. Приготовление, подготовка к реализации фуршетных сладких блюд. 7. Упаковка десертов на вынос. 8. Работа со сборником рецептов. 9. Консультирование потребителей Дифференцированный зачёт.		ОК 01-07, 09,10
Производственная практика (концентрированная) по ПМ.04. Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	72	ПК 4.1.-4.5 ОК 01-07, 09,10

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Экзамен квалификационный		
Всего	296	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех

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; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки; льдогенератор; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; овощерезка или процессор кухонный; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; миксер для коктейлей; соковыжималки (для citrusовых, универсальная); машина для вакуумной упаковки; кофемашина с капучинатором; ховоли (оборудование для варки кофе на песке); кофемолка; газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; 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), расстоечный шкаф, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, куттер или процессор кухонный, соковыжималки (для citrusовых, универсальная), пресс для пиццы, 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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
5. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
6. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
7. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
8. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
9. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
10. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
11. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л.А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147353> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147262> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147263> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147354> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147250> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147352> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.

9. 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.

10. 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 13.07.2015 г. № 213-ФЗ].

11. 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].

12. 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.

13. 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

14. 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»].

15. 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.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

17. Н.А. Анфимова, Кулинария, учебник - М: Издательский центр «Академия», 2016

18. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

3.3. Организация образовательного процесса

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

входит в профессиональный цикл обязательной части ООП ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана,

оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов. По модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ООП ППКРС и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается. Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы. Реализация программы ПМ.04 обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В случае наличия электронной информационно-

образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта по МДК 04.01 и экзамена по МДК 04.02, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением квалификационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело. При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией. При реализации образовательной программы техникум вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников техникума, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников техникума должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

		защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; –оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, 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; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; –корректное использование цветных разделочных досок; –раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; –соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); –адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры,	

	заказу; –соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; –соответствие температуры подачи; –аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) –соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; –гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) –гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; –соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; –адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; –оптимальность определения этапов решения задачи; –адекватность определения потребности в информации; –эффективность поиска; –адекватность определения источников нужных ресурсов; –разработка детального плана действий; –правильность оценки рисков на каждом шагу; –точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: –экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; –заданий по учебной и производственной практике; –заданий для самостоятельной работы
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;	Промежуточная аттестация: 24

	–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: –практических заданий на зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; –экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные	

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
---	---

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

5.1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ООП ППКРС в целом.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями: (см. п.4)

5.1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 04.01	Дифференцированный зачет
МДК. 04.02	Экзамен
УП. 04.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	Экзамен квалификационный

5.1.3. Инструменты оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Кодификатор требований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Код компетенций	Наименование раздела, МДК и темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			Наименование контрольно-оценочного средства	
1	2	3	4	5
31-2; У1	ОК1-7,9,10; ПК 4.1; ОП1;	Раздел 1, МДК 04.01	Контрольная работа № 1	Дифференцированный зачёт № 1
33-5; У2-4	ОК1-7,9,10; ПК 4.2.-4.4; ОП2-5;	Раздел 2, МДК 04.02	Контрольная работа № 2	Дифференцированный зачёт № 2
33-5; У2-4	ОК1-7,9,10; ПК 4.2.-4.4; ОП2-5;	Раздел 3, МДК 04.02	Контрольная работа № 2	Дифференцированный зачёт № 2

5.2. Оценочные материалы текущего контроля

Контрольная работа

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету б) подбирают по вкусу и аромату
в) подбирают с одинаковым сроком варки

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варким компотом?

- а) холодной б) горячей в) теплой

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел б) добавили много сока в) варили в окисляющейся посуде

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики
в) нарезают кружочками вместе с кожицей
5. *Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?*
а) более кислым б) более сладким в) кисло-сладким
6. *Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?*
а) айву, яблоки, груши б) малину, землянику, мандарины, ананасы
в) сливы, абрикосы, вишню
7. *В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?*
а) 6...8 ч б) 8... 10 ч в) 10... 12 ч
8. *Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?*
а) быстро охладили б) не посыпали сахаром в) использовали много крахмала
9. *Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?*
а) крупного помола б) из обжаренных зерен в) мелкий
10. *Какова норма отпуска кофе натурального?*
а) 50...75 г б) 75... 100 г в) 100... 150 г
11. *Как подают кофе по-венски?*
а) с молочными пенками от топленого молока б) со взбитыми сливками
12. *Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?*
а) красящие б) дубильные в) алкалоид кофеин
13. *Что придает чаю аромат?*
а) дубильные вещества б) эфирное масло в) экстрактивные вещества
14. *Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?*
а) резко ухудшается вкус б) приобретает неприятный запах в) резко изменяется цвет
15. *В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?*
а) 15 мин б) 30 мин в) 1 ч
16. *Какова норма сухого чая на 1 порцию?*
а) 1...2 г б) 2 г в) 2...4 г
17. *Вставьте пропущенные слова*
По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. *Вставьте пропущенные слова*
При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. *Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?*
а) добавить сок в конце варки б) быстро охладить в) посыпать поверхность киселя сахаром
20. *Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?*
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины в) белки, жиры, минеральные вещества

Вариант № 2

1. *Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?*
а) 10...20 г б) 30...40 г в) 60...80 г

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел б) добавили много сока в) медленно охлаждали

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин

б) последовательно, учитывая продолжительность варки

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$ в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел б) нарушили рецептуру в) кипятили сок

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей б) ванилином в) майораном

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непотертых фруктов?

а) переварить б) взбить в) протереть

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом б) сильно нагреть в) смочить водой, посыпать сахаром

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки б) быстро охладить в) посыпать поверхность киселя сахаром

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины в) белки, жиры, минеральные вещества

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г б) 5...6 г в) 10...11 г

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин б) 8...10 мин в) 10...20 мин

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса б) для получения однородной массы в) для улучшения цвета

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока б) со взбитыми сливками

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат б) поглощают посторонние запахи в) разрушаются вкусовые вещества

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100°C б) не ниже 75°C в) не ниже 65°C

17. Вставьте пропущенные слова

Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. Вставьте пропущенные слова

К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола б) из обжаренных зерен в) мелкий

20.Какова норма отпуска кофе натурального?

а)50...75 г б)75... 100 г в)100... 150 г

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

1 вариант: 1 В; 2 В; 3 В; 4 А; 5 В; 6 Б; 7 В; 8 Б; 9 А; 10 Б; 11 Б; 12 В; 13 Б; 14 Б; 15 А; 16 А; 17 Холодные и горячие; 18 Модифицированный крахмал; 19 А; 20 Б

2 вариант: 1 Б; 2 Б; 3 Б; 4 Б; 5 В; 6 Б; 7 В; 8 В; 9 А; 10 Б; 11 А; 12 А; 13 Б; 14 В; 15 АБ; 16 Б; 17 Картофельный, кукурузный; 18 Шарлотка, каша гурьевская, пудинг; 19 А; 20 Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»; 18-19 – отметка «Хорошо»; 10-18 – отметка «Удовлетворительно»; Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

5.3. Оценочные материалы промежуточной аттестации в форме коллоквиума

Дифференцированный зачёт № 1

1. Значение сладких блюд в питании человека
2. Значение напитков в питании человека
3. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке
4. Характеристика и классификация напитков
5. Характеристика процессов, происходящих при тепловой обработке при приготовлении сладких блюд
6. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
7. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления холодных сладких блюд
8. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих сладких блюд
9. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления холодных напитков
10. Виды технологического оборудования, необходимого для приготовления горячих напитков
11. Подготовка желирующих продуктов, используемых для приготовления сладких блюд
12. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд
13. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд
14. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд
15. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих напитков
16. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков
17. Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления горячих сладких блюд
18. Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления холодных сладких блюд
19. Инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления холодных напитков
20. Инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления горячих напитков
21. Варианты оформления и подачи сладких блюд
22. Правила хранения сладких горячих блюд
23. Правила хранения холодных сладких блюд
24. Правила хранения горячих напитков
25. Правила хранения холодных напитков
26. Правила проведения бракеража сладких блюд и напитков
27. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд
28. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
29. Условия реализации холодных и горячих сладких блюд.
30. Условия реализации холодных и горячих напитков

Демонстрация вопросов экзамена по МДК 04.02

Теоретическая часть:

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент
2. Общая характеристика и классификация напитков
3. Сроки хранения горячих и холодных сладких блюд.
4. Способы подачи чая
5. Способы подачи кофе
6. Общие правила приготовления чая
7. Общие сведения о напитках
8. Ассортимент и характеристика киселей
9. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
10. Требования к качеству сладких блюд: каша Гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
11. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков
12. Требования к качеству и срок хранения холодных напитков
13. Требования к качеству компотов
14. Требования к качеству киселей
15. Требования к качеству самбуков
16. Требования к качеству пудингов
17. Требования к качеству и сроки хранения яблок в тесте
18. Требования к качеству и сроки хранения шарлотки с яблоками
19. Требования к качеству какао с молоком
20. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
21. Напиток «ананасовый фрэппе», технология приготовления, оформление и подача.
22. Напиток «айс-крим», технология приготовления, оформление и подача.
23. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины, технология приготовления, оформление и подача
24. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками, технология приготовления, оформление и подача
25. Компот из свежих плодов и ягод, технология приготовления, оформление и подача
26. Мороженое, технология приготовления, оформление и подача.
27. Компот из сухофруктов, технология приготовления, оформление и подача
28. Напиток «Петровский», технология приготовления, оформление и подача
29. Крем ванильный из сметаны технология приготовления, оформление и подача
30. Напиток «Крюшон», технология приготовления, оформление и подача
31. Кисели, технология, оформление приготовления и подача
32. Напиток с вином «Грог», технология приготовления, оформление и подача
33. Молочные кисели, технология приготовления, оформление и подача
34. Напиток с вином «Глинтвейн», технология приготовления, оформление и подача
35. Компот из быстрозамороженных плодов и ягод, технология приготовления, оформление и подача
36. Мусс яблочный, технология приготовления, оформление и подача
37. Кофе «Глясе», технология приготовления, оформление и подача
38. Напиток с вином «Сбитень», технология приготовления, оформление и подача
39. Желе из свежих ягод, технология приготовления, оформление и подача
40. Многослойное желе, технология приготовления, оформление и подача
41. Гренки, технология приготовления, оформление и подача

42. Напиток «Шоколад», технология приготовления, оформление и подача
43. Муссяблочный, технология приготовления, оформление и подача
44. Напиток «Какао», технология приготовления, оформление и подача
45. Муссклюквенный, технология приготовления, оформление и подача
46. Напиток «кофе по- восточному», технология приготовления, оформление и подача
47. Самбукабрикосовый, технология приготовления, оформление и подача
48. Напиток «кофе по- венски», технология приготовления, оформление и подача
49. Напиток «кофе по- варшавски», технология приготовления, оформление и подача
50. Мозаичное желе, технология приготовления, оформление и подача
51. Напиток «чай», технология приготовления, оформление и подача
52. Парфе, технология приготовления, оформление и подача
53. Яблоки, жаренные в тесте, технология приготовления, оформление и подача
54. Шарлотка с яблоками, технология приготовления, оформление и подача
55. Пудинг рисовый, технология приготовления, оформление и подача
56. Банановый десерт, технология приготовления, оформление и подача
57. Яблоки печёные, технология приготовления, оформление и подача

Практическая часть:

Расчётно-графические задания

Произвести расчёт стоимости блюд:

1. Напиток «ананасовый фраппе».
2. Напиток «айс-крим»
3. Молочный кисель
4. Напиток с вином «Глинтвейн»
5. Кисель клюквенный
6. Компот из свежих плодов и ягод
7. Компот из быстрозамороженных плодов и ягод
8. Напиток с вином «Сбитень»
9. Многослойное желе
10. Гренки
11. Напиток «Какао»
12. Муссклюквенный
13. Напиток «кофе по- венски»
14. Напиток «кофе по- варшавски»
15. Напиток «кофе черный»
16. Мусс яблочный
17. Яблоки, жаренные в тесте
18. Шарлотка с яблоками

Составить технологическую схему приготовления:

1. Мороженое «Сюрприз»
2. Напиток «Крюшон»
3. Напиток с вином «Грог»
4. Молочный кисель
5. Самбукабрикосовый
6. Напиток «Петровский»
7. Компот из сухофруктов
8. Муссяблочный

9. Кофе «Глясе»
10. Желеиз свежих ягод
11. Кремванильный из сметаны
12. Напиток «Шоколад»
13. Напиток«кофе по- восточному»
14. Напиток«чай».
15. Парфе
16. Пудинг рисовый
17. Банановый десерт
18. Яблоки печёные