

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено
на заседании методической
комиссии техникума
Протокол № 1 от 04.09 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Южный
аграрный техникум»
О.В. Ванева
Приказ № 18 от 08.09 2017 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

название учебной дисциплины

МДК.04.01.

**Организация приготовления, подготовки
к реализации горячих и холодных сладких
блюдов, десертов, напитков**

МДК.04.02.

**Процессы приготовления, подготовки к
реализации горячих и холодных сладких
блюдов, десертов, напитков**

2017 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

Организация-разработчик:

КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчик:

Белоножка Марина Викторовна, преподаватель специальных дисциплин
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Татакаева Анастасия Григорьевна, мастер производственного обучения
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 34
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 56
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр.61

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

название учебной дисциплины

1.1 Общие положения

Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО):

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупнённую группу профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

Целью освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 2	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 3	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 4	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 5	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 6	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 7	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 8	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего: 468 часов

- включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 252 часа;
 - учебной практики – 108 часов;
 - производственной практики – 108 часов.

**Дескрипторы сформированности компетенций по разделам ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
 Спецификация ПК/разделов ПМ**

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного 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.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение	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. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд,

		<p>кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
	<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>
	<p>подготовка рабочего места для</p>	<p>выбирать, подготавливать</p>	<p>способы и правила порционирования</p>

	<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
	<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для</p>	<p>Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и</p>

	<p>Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки Результаты решения задач профессионально й деятельности</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессионально й деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

	полученной информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной

общечеловеческих ценностей			деятельности
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к процессам профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности

		свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые интересующие профессиональные темы	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	приготовление холодных сладких блюд, десертов	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; -хранить, использовать готовые виды теста; -нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - спользовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких 	<p>Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

		<p>блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	
	<p>Хранение, отпуск Холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленны е холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>

		готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	Ведение расчетов с потребителя при отпуске продукции на вынос; взаимодей ствие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

<p>реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>		<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>приготовление горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы;</p>	<p>Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>

	<p>-хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p> <p>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</p> <p>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p> <p>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
--	---	---

		способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	
	Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать	Техника порционирования, Варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток

		контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или	Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в Котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и

	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки Результаты решения задач профессионально й деятельности</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в главных аспектов.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессионально й деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

		Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска	
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	
ОК.06.Проявлять	Понимание	Описывать	Сущность гражданско-	

гражданско-патриотическую позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать На базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к процессам профессиональной деятельности. Особенности

		и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые интересующие профессиональные темы	произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности
Раздел модуля 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков			
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		разнообразного ассортимента	
	Приготовление холодных напитков	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p> <p>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p> <p>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <p>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- готовить лимонады;</p> <p>- готовить холодные алкогольные напитки;</p> <p>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>- подготавливать пряности для напитков;</p> <p>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный</p>	<p>Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

		инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	
Хранение, отпуск Холодных напитков	Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Техника порционирования, Варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуску	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться	ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли;	

	продукции с прилавка/раздачи	контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		<p>продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	
	<p>Приготовление горячих напитков</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный 	<p>Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

		инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	
	Хранение, отпуск горячих напитков	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков	ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на

	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые</p>	<p>Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач.</p>

	<p>всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки предложение действий по улучшению плана.</p>	<p>ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Порядок оценки Результатов решения задач профессионально й деятельности</p>
<p>ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессионально й деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей	Соблюдение правил экологической безопасности при	Описывать значимость своей профессии. Презентовать	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>структуру профессиональной деятельности по профессии Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>деятельности. Основные ресурсы, Пути обеспечения ресурсосбережения</p>
<p>ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые интересующие профессиональные</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к процессам профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

		ТЕМЫ	
--	--	------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1.	Раздел 1. Организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	42	36	14	8	6	*
ПК. 4.2. - 4.3.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	235	157	-	8	78	*
ПК. 4.4. - 4.5.	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков	83	59	-	9	24	
ПК. 4.1. - 4.5.	Производственная практика,	108					108

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

	часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)						
	Всего:	468	252	14	25	108	108

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36	
Раздел 1. Организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	8	2
	1 Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	
	2 Характеристика, последовательность этапов холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	
	3 Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	

	4	Характеристика, последовательность этапов горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1	
	5	Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	1	
	6	Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	1	
	7	Требования к организации хранения полуфабрикатов	1	
	8	Требования к организации хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1	
<p align="center">Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	Содержание учебного материала		14	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента.	1	
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1	
	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	1	
	4	Правила их подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	1	
	5	Правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой.	1	
	6	Правила использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	1	
	7	Организация хранения горячих десертов, напитков.	1	
	8	Организация подготовки готовой горячей продукции к отпуску на вынос.	1	
	9	Организация отпуска горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	
	10	Организация хранения холодных десертов, напитков.	1	
	11	Организация подготовки готовой холодной продукции к отпуску на вынос.	1	
	12	Организация отпуска холодных десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	
	13	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих десертов, напитков сложного	1	

	ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
14	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1
Практические занятия		14
1.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1
2	Организация рабочих мест по приготовлению горячих холодных сладких блюд, десертов.	1
3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных десертов, напитков сложного ассортимента.	1
4	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1
5	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления холодных десертов, напитков сложного ассортимента.	1
6	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1
7	Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов, напитков сложного ассортимента.	1
8	Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1
9	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1
10	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1
11	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1

	12	Составление схем подбора и размещения оборудования на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	13	Составление схем подбора и размещения инвентаря на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	14	Составление схем подбора и размещения инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	Самостоятельная работа		8	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			216	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			157	

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		36	2
	1	Классификация, ассортимент холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	2	Требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	3	Пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	4	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к холодным десертам сложного ассортимента подходящего типа.	2	
	5	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	6	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	7	Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2	
	8	Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	9	Использование техники молекулярной кухни в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	10	Использование техники су-вида в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	11	Использование техники витаминкса в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	12	Использование техники компрессии продуктов в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	13	Использование техники тонкого измельчения после замораживания в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	14	Способы сокращения потерь продуктов в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	15	Способы сохранения пищевой ценности продуктов в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	16	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.	2	
17	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов	2		

		подачи холодных и горячих сладких блюд	
	18	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны 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.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание учебного материала		121
	1	Классификация, ассортимент горячих десертов сложного ассортимента.	1
	2	Требования к качеству горячих десертов сложного ассортимента.	1
	3	Пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.	1
	4	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к горячим десертам сложного ассортимента подходящего типа.	1
	5	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления горячих десертов сложного ассортимента.	1
	6	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	1
	7	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента	1
	8	Современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	2
	9	Использование техники молекулярной кухни в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	10	Использование техники су-вида в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	11	Использование техники витаминкса в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	12	Использование техники компрессии продуктов в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	13	Использование техники тонкого измельчения после замораживания в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	14	Способы сокращения потерь продуктов в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2

15	Способы сохранения пищевой ценности продуктов в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
16	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента из натуральных фруктов	2
17	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента из натуральных ягод	2
18	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента из фруктов в сиропе	2
19	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: кисели.	2
20	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: желе.	2
21	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: муссы	2
22	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: самбуки	2
23	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: крема	2
24	Технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: мороженое.	2
25	Правила проведения бракеража готовых горячих сладких блюд сложного ассортимента.	1
26	Правила сервировки стола для сладких горячих блюд сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1
27	Выбор посуды для сервировки стола для сладких горячих блюд сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1
28	Выбор посуды для отпуска горячих блюд сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	1
29	Правила и способы подачи горячих сладких блюд сложного ассортимента	1
30	Температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	1
31	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд сложного ассортимента для отпуска на вынос.	1
32	Эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд сложного	1

	ассортимента для отпуска на вынос.	
33	Контроль хранения и расхода продуктов в процессе приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента.	1
34	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов горячих сладких блюд сложного ассортимента.	1
35	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: смешивание.	2
36	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: проваривание	2
37	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: запекание в формах на водяной бане	2
38	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: варка в различных жидкостях	2
39	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: взбивание	2
40	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: перемешивание	2
41	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: глазирование	2
42	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: фламбирование	2
43	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: растапливание шоколада	2
44	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: обмахивание в жидкое «фондю»	2
45	Способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента: порционирование.	2
46	Комбинирование различных способов и современных методов приготовления горячих сладких блюд сложного ассортимента	2
47	Рецептуры некоторых горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента региональных кухонь мира	2
48	Технология приготовления традиционных горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2
49	Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента региональных кухонь мира	2

50	Правила оформления традиционных горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2
51	Правила оформления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента региональных кухонь мира	2
52	Правила отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира.	2
53	Правила сервировки стола для горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента, в том числе региональных кухонь мира	2
54	Правила подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2
55	Температура подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2
56	Выбор посуды для отпуска горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
57	Способы подачи горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
58	Порционирование горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2
59	Эстетичная упаковка горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2
60	Подготовка горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2
61	Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2
62	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов при приготовлении горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2
63	Расчет количества сырья для приготовления некоторых традиционных горячих сладких блюд сложного ассортимента	2
64	Расчет количества сырья для приготовления некоторых региональных горячих сладких блюд сложного ассортимента	2
65	Презентация сложных горячих сладких блюд традиционного ассортимента	2
66	Презентация региональных сложных горячих сладких блюд сложного ассортимента	2
67	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов	2

		сложного ассортимента в том числе региональных.		
	68	Оценка качества готовых горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента традиционного ассортимента	2	
	69	Оценка качества региональных готовых горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента	2	
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков			59	
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		Содержание учебного материала	25	2
	1	Классификация, ассортимент холодных напитков сложного ассортимента.	1	
	2	Требования к качеству холодных напитков сложного ассортимента. Пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	3	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к холодным напиткам сложного ассортимента.	2	
	4	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	5	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	6	Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	7	Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	8	Использование техники молекулярной кухни в приготовлении, техники витаминизации, компрессии продуктов в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	9	Способы сокращения потерь, пищевой ценности продуктов в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	10	Технологический процесс приготовления холодных напитков сложного ассортимента из натуральных фруктов, из натуральных ягод, кисели, лимонад, смузи.	2	
	11	Технологический процесс приготовления холодных напитков сложного ассортимента: компоты, коктейли, морсы, квас.	2	

	12	Правила проведения бракеража, выбор посуды для отпуска, готовых холодных напитков сложного ассортимента. Правила, способы и температура подачи холодных напитков сложного ассортимента	2
	13	Эстетичная упаковка для отпуска на вынос, контроль хранения и расхода продуктов в приготовлении, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов холодных напитков сложного ассортимента.	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		34
	1	Классификация, ассортимент горячих напитков сложного ассортимента.	1
	2	Требования к качеству горячих напитков сложного ассортимента.	1
	3	Пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1
	4	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих напитков сложного ассортимента.	1
	5	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления горячих напитков сложного ассортимента.	1
	6	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	1
	7	Комбинирование различных способов приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	2
	8	Современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	2
	9	Использование техники молекулярной кухни в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	2
	10	Использование техники витаминкса в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	2
	11	Способы сокращения потерь продуктов в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	2
	12	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента из натуральных фруктов	2
	13	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента из натуральных ягод	2
	14	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента: чай	2
15	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента: кофе	1	

16	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента: глинтвейн	1	
17	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента: горячий шоколад	1	
18	Технологический процесс приготовления горячих напитков сложного ассортимента: сбитень	1	
19	Организация работы бариста.	1	
20	Правила проведения бракеража готовых горячих напитков сложного ассортимента	1	
21	Правила, способы и температура подачи горячих напитков сложного ассортимента.	1	
22	Эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос.	1	
23	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления напитков.	1	
24	Способы варки и подачи кофе.	1	
25	Способы варки и подачи чая.	1	
26	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.	1	
Самостоятельная работа		9	3
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 			

	<p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового. регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Технологический процесс приготовления желе из ягод, фруктов, соков, сиропов, молока. Желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из апельсинов, мандаринов, лимонов. Многослойное желе, желе из молока. Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления муссов из ягод, фруктов, соков, сиропов, молока. мусс клюквенный, мусс яблочный, мусс брусничный, Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления самбуков: Крем ванильный Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления сладких блюд из концентратов: кисели, муссы, пудинги, крема и напитки. Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления: гренки с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления: яблоки жареные в тесте, шарлотка с яблоками. Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления: пудинг рисовый, пудинг манный, пудинг паровой пудинг сухарный, каша гурьевская, банановый десерт. Оформление готовой продукции. Подача и хранение. Технологический процесс приготовления холодных напитков: напиток «Петровский», молочный напиток прохладительный с джемом, напиток клюквенный, напиток лимонный, напиток апельсиновый, молочный коктейль, кофе-глясе, чай холодный, малиновый айс-крим, ананасовый фраппе, флипп вишневый. Оформление готовой продукции. Подача и хранение.</p>		108	
<p>Производственная практика Виды работ: Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Технологический процесс приготовления желе из ягод, фруктов, соков, сиропов, молока.</p>		108	

<p>Технологический процесс приготовления муссов.</p> <p>Технологический процесс приготовления самбуков.</p> <p>Технологический процесс приготовления сладких блюд из концентратов.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента из натуральных ягод</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента из фруктов в сиропе, технология приготовления десертов из мороженого.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих десертов: из теста фруктов и ягод</p> <p>Технологический процесс приготовления: пудингов, запеканок из круп ягод и фруктов</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных напитков в ассортименте: кисель, морс, чай, лимонад, кофе, коктейль, смузи, квас, компот.</p> <p>Технологический процесс приготовления горячих напитков в ассортименте: кофе, чай, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, способы варки кофе.</p>		
--	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета «Техническое оснащение и организация рабочего места»
2. Лаборатории «Учебная кухня ресторана»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты).

Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок:

- весоизмерительное оборудование:
- весы настольные;
- электронные;
- холодильное оборудование:
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- охлаждаемый прилавок-витрина;
- льдогенератор;

механическое оборудование:

- блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- процессор кухонный;
- овощерезка;
- планетарный миксер;
- привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль – саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп;
- нитраттестер;
- машина для вакуумной упаковки;
- термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды:

- машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование:

- стол производственный с моечной ванной;
- стеллаж передвижной;

- моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

- функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
- термобоксы;
- набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- подставка для разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- миски (нержавеющая сталь) ;
- сито, шенуа;
- лопатки (металлические, силиконовые), половник;
- пинцет, щипцы кулинарные;
- набор ножей «поварская тройка»;
- мусат для заточки ножей;
- корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

- набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
- набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
- сотейники
- суповые миски

Расходные материалы:

- стрейч пленка для пищевых продуктов
- пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,
- перчатки силиконовые
- посуда для презентации:
- тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
- прямоугольное, соусники

Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

- рабочие столы;
- стол;
- весы настольные;
- цветные разделочные доски ;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- ножи экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;

- сито конусообразное;
- выемки;
- формы;
- паллеты;
- скребки;
- трафареты
- кисти
- кондитерские мешки
- насадки;
- подставки для тортов;
- набор для работы с марципаном;
- формы, трафареты для шоколада и конфет;
- шаблоны для бисквита;
- полусферы;
- эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
- аэрограф с компрессором;
- термометры;
- спиртовка;
- бытовой фен;
- силиконовые штампы, силиконовые жгуты;
- горелка профессиональная;
- темпер для шоколада;
- пульверизатор для шоколадного велюра
- силиконовые коврики;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
4. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов (1-е изд.) (в электронном формате) 2017
6. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (1-е изд.) (в электронном формате) 2017 Анфимова Н.А.
7. 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.: Академия, 2013. – 416 с.
8. 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.
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
10. 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.
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
14. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
15. 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.

Интернет ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика реализуется концентрированно в несколько периодов, в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, 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 проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. 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 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями 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 профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia 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 образовательная организация 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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)) в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оцениваемые знания, умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
<p>Знания: 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. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>

<p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих</p>		
--	--	--

<p>сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Номенклатура Информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p>		
--	--	--

<p>Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
<p>Умения: Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность</i></p>

<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	<p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p>- <i>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- <i>экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i></p> <p>- <i>экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i></p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- <i>экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</i></p>	<p><i>расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-<i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>-<i>Точность оценки</i></p> <p>-<i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-<i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p>-<i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p>-<i>Точность оценки</i></p> <p>-<i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p>-<i>Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
---	--	--

<p>чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной</p>		
--	--	--

<p>и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Применять средства информационных технологий для решения</p>		
---	--	--

<p> профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты На базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. </p>		
--	--	--

<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки предложение действий по улучшению плана.</p> <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии спараметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <p>Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>		
---	--	--

<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> <p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p> <p>Понимание значимости своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>		
<p>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
<p>Знания: Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</i></p>

<p>сырья и продуктов; Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
--	---	---

<p>ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная</p>		
---	--	--

<p>научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
<p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность</i></p>

<p>дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать 	<p><i>внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p><i>расчетов, соответствие требованиям</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов <ul style="list-style-type: none"> - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>
--	---	--

<p> готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; </p>		
--	--	--

<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для</p>		
---	--	--

<p>приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару <p>основы для горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 		
---	--	--

<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p>		
--	--	--

<p> безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи Поиска информации. Определять необходимые Источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую </p>		
--	--	--

<p> значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на Государственном языке. Оформлять документы Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты На базовые профессиональные </p>		
---	--	--

<p>темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или Интересующие профессиональные темы</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовление холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Хранение, отпуск Холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Ведение расчетов с потребителя при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовление горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Распознавание Сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p>		
--	--	--

<p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки предложение действий по улучшению плана.</p> <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <p>Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> <p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p> <p>Понимание значимости своей</p>		
---	--	--

<p>профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>		
<p>Раздел модуля 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков</p>		
<p>Знания: Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p>

<p>температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, Варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно- кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень</p>	<p><i>-тестирования.</i></p> <p>Итоговый контроль: Тестирование на демонстрационном экзамене</p>	<p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
---	--	---

<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности.</p> <p>Особенности социального и культурного контекста.</p>		
--	--	--

<p>Правила оформления документов</p> <p>Сущность гражданско-патриотической позиции.</p> <p>Общечеловеческие ценности.</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Современные средства и устройства информатизации.</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).</p> <p>Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков</p> <p>разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>		
---	--	--

<p>Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов Техника порционирования, варианты оформления горячих Напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления</p>		
---	--	--

<p>кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p>		
--	--	--

<p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности. Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>		
<p>Умения: Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие</p>

<p>хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие 	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене 	<p>требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов <ul style="list-style-type: none"> -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	---

<p>напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей;</p>		
---	--	--

<p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи Поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p>		
---	--	--

<p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p> <p>Определять Актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Излагать свои мысли на Государственном языке.</p> <p>Оформлять документы</p> <p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Описывать значимость своей профессии.</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые).</p> <p>Понимать тексты</p> <p>На базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о</p>		
---	--	--

<p>своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; 		
--	--	--

<p>- обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной</p>		
--	--	--

<p>терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих Действий (самостоятельно или с помощью наставника) Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на</p>		
---	--	--

<p>Государственном языке. Оформлять документы Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты На базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Действия: Подготовка основных продуктов Приготовление горячих напитков Хранение, отпуск горячих напитков Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>		
---	--	--

<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и Минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки предложение действий по улучшению плана.</p> <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> <p>Использование актуальной нормативно- правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной</p>		
---	--	--

<p>научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p> <p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p> <p>Понимание значимости своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p> <p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте</p> <p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p> <p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>		
--	--	--