

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
политехнический колледж филиала федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»  
в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия сервиса, экономики и управления

  
**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор филиала МГТУ  
в поселке Яблоновском  
\_\_\_\_\_ Р. И. Екутеч  
\_\_\_\_\_ 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**Наименование специальности:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника** специалист по поварские и кондитерские дела

**Форма обучения** очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Составитель рабочей программы:

Методист политехнического колледжа

« 29 » мая 20 20 г.

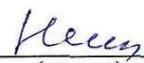
  
\_\_\_\_\_

А.А. Алескерова

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления

Председатель предметной (цикловой) комиссии

« 29 » мая 20 20 г.

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

М. А. Негуч  
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Методист политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском

« 29 » мая 20 20 г.  
(подпись)

  
\_\_\_\_\_

А.А. Алескерова  
(И.О. Фамилия)

Генеральный директор  
ООО «ГУНЭС ПЛЮС»



М. Ю. Барчо  
(И. О. Фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	24
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	33
7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	35

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (далее – программа) является составной частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО «МГТУ» в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 10.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

В результате освоения профессионального модуля студент должен

<b>Иметь практический опыт</b>	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПО1
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	ПО2
	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПО3
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	ПО4
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности	ПО5
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции	ПО6
	контроля хранения и расхода продуктов	ПО7
<b>уметь</b>	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У1

	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	У2
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	У3
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	У4
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	У5
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	У6
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	У7
<b>знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	31
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	32
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	33
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	34
	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков	35
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	36
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	37
	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	38

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего – 194 часов, в том числе:

### **МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

объем образовательной программы - 36 часов;  
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 30 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;  
промежуточная аттестация – 4 часа.

### **МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

объем образовательной программы - 40 часов;  
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 34 часа,  
в т. ч. лабораторные занятия – 20 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 2 часа;  
промежуточная аттестация – 4 часа.

УП.04.01 по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 18 часов

УП.04.02 Учебная практика по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 18 часов

ПП.04.01 Производственная практика ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа.

Экзамен квалификационный ПМ.04 – 10 часов

2. Структура и содержание обучения и воспитания по реализации профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Экз	Промеж. аттестация	Практики		Самостоятельная работа				
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем								амели	я		Практики			
			Обучение по МДК											ква	ли	Учебная	Производственная
			В том числе														
4	5	6	7	8	9	10	11	12	13								
1	2	3	4	5	6					7	8						
ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11	<b>Раздел 1. МДК 04.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	30	20	10	-	-	4	-	-	2						
ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11	<b>Раздел 2. МДК 04.02</b> Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	40	34	14	-	-	20	-	4	-	2						
ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11	УП.04.01 по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки									18							



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

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс. учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов				Промежуточная
				Теоретические занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа обучающихся	Лабораторные занятия	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>								
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>								
1.	Л1	Классификация, ассортимент холодных десертов, напитков	2	2	-	-		
2.	ПЗ1	Адаптация рецептур холодных десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания	2	2	2	-		
3.	Л2	Классификация, ассортимент горячих десертов, напитков	2	2	-	-		
4.	ПЗ2	Адаптация рецептур горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	2	2	-		
5.	Л3	Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2	2	-	-		
6.	Л4	Характеристика подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2	2	-	-		
7.	Л5	Характеристика хранения холодных и горячих десертов, напитков	2	2	-	-		
8.	Л6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов, напитков	4	2	-	2		
9.	Л7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов, напитков	2	2	-	-		

10.	Л18	Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных десертов, напитков	2	2					
11.	Л19	Организация и техническое оснащение работ по хранению горячих десертов, напитков	2	2					
12.	Л110	Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2	2					
13.	П33	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		2				
14.	П34	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		2				
15.	П35	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2		2				
16.		Промежуточная аттестация	4						4
17.		<b>Итого по разделу 1</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>2</b>			<b>4</b>
18.		<b>Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>							
19.		<b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>							
20.	Л11	Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	2	2					
21.	Л31	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного сагата из фруктов, гранита, бланманже)	2					2	
22.	Л32	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фиго с фруктами).	2					2	
23.	Л12	Хранение холодных десертов сложного ассортимента	2	2					
24.	Л33	Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного сагата из фруктов, гранита, бланманже)	2					2	
25.	Л34	Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фиго с фруктами).	2					2	
26.	Л13	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента	2	2					
27.	Л35	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного	2					2	

		пирогa, пудинга, кекса).							
28.	Л36	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2					2	
29.	Л4	Хранение горячих десертов сложного ассортимента	4	2		2		2	
30.	Л37	Отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2					2	
31.	Л38	Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2					2	
32.	Л5	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента	2	2					
33.	Л6	Подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	2	2					
34.	Л7	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	2	2					
35.	Л39	Приготовление и оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2					2	
36.	Л310	Отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2					2	
		Промежуточная аттестация	4						4
		<b>Итого по разделу 2</b>	<b>40</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	<b>4</b>

2.3 Тематический план и содержание ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся</p>	<p>Объем в часах</p>	
<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	
<p>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>		<p>32</p>	
<p><b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></p>		<p><b>32</b></p>	
<p>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента</p> <p>2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент холодных десертов, напитков</p> <p>2. Классификация, ассортимент горячих десертов, напитков</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Адаптация рецептур холодных десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>

	<p>продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания</p> <p>2. Адаптация рецептур горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p>	2	
<p><b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>3. Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>4. Характеристика подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>5. Характеристика хранения холодных и горячих десертов, напитков</p>	2 2 2	<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>
<p><b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p>		<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>

	6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов, напитков	2	
	7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов, напитков	2	
	8. Организация и техническое оснащение работ по хранению холодных десертов, напитков	2	
	9. Организация и техническое оснащение работ по хранению горячих десертов, напитков	2	
	10 Организация и техническое оснащение работ по подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	2	
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b>		
	1. Систематическая проработка концептов 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.	2	
	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовке сообщений и презентаций.		
	<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>	36	

<p><b>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></p>	<p><b>36</b></p>	<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>
<p><b>Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним холодящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (протравивание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-караmeli, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербеда, пирожового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рюлета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	

	<p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента</p> <p>2. Хранение холодных десертов сложного ассортимента</p> <p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>1. Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)</p> <p>2. Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)</p> <p>3. Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).</p> <p>4. Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
<p><b>Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для</p>		<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>

<p><b>Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b></p>	<p>горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>		<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>
	<p>4. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		
	<p><b>Теоретические занятия</b></p>		
	<p>3. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента</p>	2	
	<p>4. Хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	2	
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p>		
	<p>5. Кулинарный поединок на тему «Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента»</p>	2	
	<p>6. Отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).</p>	2	
	<p>7. Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2	
	<p>8. Отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>	2	
<p><b>Содержание</b></p>			
<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p>			

	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техники молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p> <p>5. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>6. Подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	2	
<p><b>Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка</p>		<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>

	<p>горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p><b>Теоретические занятия</b></p>	
	<p>7. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	2
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p>	
	<p>9. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</p>	2
	<p>10. Отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	2
	<p><b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка концептов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p>		<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих</li> </ol>	<p>36</p>	

<p>десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</li> <li>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков,</li> </ol>		
--	--	--

<p>эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		<p>ПК 4.1-4.6 ОК 01-ОК07, ОК09-ОК11, 31-38, У1-У7</p>
<p><b>Производственная практика по ПМ. 04</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических</li> </ol>	<p>72</p>	

<p>требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Контроль/тирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
---	--	--

### 3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Модуль 1. Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся

Дата, место, проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Ноябрь, 2022 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Индивидуально-групповая	Барчо З.А.	Сформированность ОК 04, ОК06
Октябрь, 2022 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Кулинарный поединок на тему «Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента»	Индивидуально-групповая	Барчо З.А.	Сформированность ОК 04, ОК06

### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля: ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предполагает наличия учебной кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства.

#### **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:**

- посадочные места по количеству обучающихся,

- рабочее место преподавателя,
- учебная доска,
- шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала и др.;
- компьютер, мультимедийное оборудование;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер, мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер;
- соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина.

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы. Печатные учебные издания**

##### **Основная литература**

1. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - Москва: Академия, 2019. - 304 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
3. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021. - 373 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа:  
<https://znanium.com/catalog/document?id=360309>
4. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с
5. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

6. Бурчакова, Ирина Юрьевна. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 384 с.

7. Андонова, Нина Ивановна. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 256 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. - Москва: Юрайт, 2020. - 203 с. - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/bcode/467502>

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – М.: Академия, 2018. – 432 с.

3. Методические указания по организации изучения дисциплины ОП.04 Организация обслуживания [Электронный ресурс] : / [составитель З.А. Барчо]. - Яблоновский : Б.и., 2020. - 17 с. Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100054305&time=1616651950>

#### **Интернет – ресурсы:**

1. Официальный интернет-портал правовой информации. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru>

2. Общество защиты прав потребителей: межрегиональная общественная организация. - Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. Охрана труда в России: информационный портал. - Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - Режим доступа: [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)

5. Еда! EDA-SERVER.RU: кулинарные рецепты с фотографиями. Статьи и публикации о кулинарии, еде и продуктах питания. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>

6. Pitportal: все для общепита России. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

#### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе

<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и</p>	

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</p>	
--	---	--

	<p>дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос</p>	
ПК 4.6. Осуществлять	актуальность,	соответствие

<p>разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> </ul> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для</li> </ul>

	<p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

## **6. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Адаптация рабочей программы дисциплины ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

*Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства для обучающихся с различными видами ограничения здоровья*

Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ не визуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемым партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

*Информационное и методическое обеспечение обучающихся*

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

*Формы и методы контроля и оценки результатов обучения*

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза, установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

**6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ**  
**Дополнения и изменения в рабочей программе**

**на 2021/2022 учебный год**

В рабочую программу ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вносятся следующие дополнения и изменения:

В пунктах 2.2-2.3 МДК04.02 ВЛ35 Кулинарный поединок на тему «Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента»

**3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Модуль 1. Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся

Дата, место, проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Ноябрь, 2022 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Индивидуаль но- групповая	Алескерова А.А.	Сформированность ОК 04, ОК06
Октябрь, 2022 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Кулинарный поединок на тему «Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента»	Индивидуаль но- групповая	Алескерова А.А.	Сформированность ОК 04, ОК06

Дополнения и изменения внес

  
(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии сервиса, экономики и управления  
25 августа 2021г.

Председатель предметной  
(цикловой) комиссии

(подпись)



Н.Ю.Натаева