

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:48:55

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da147f415362ffaf0ee37e73fa19

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Курский государственный университет»**

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., № 12

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**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**



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г.

.

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Оганян Е.Б. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	24
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	29

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## **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 (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ОВД): **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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.6. 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, а также для повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям повара, кондитера в рамках специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **иметь практический опыт в:**

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов;

### **уметь:**

- 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;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

-правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 319 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 286 час;

самостоятельной работы обучающегося – 17 час;

учебной практики – 36 час;

производственной практики – 72 час;

консультаций – 4 час;

промежуточной аттестации – 12 час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися основным видом 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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере



### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.6	Раздел 1. Характеристика организации приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	42	38	6	-	4	-		
ПК 4.1, 4.2	Раздел 2. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	64	60	32	-	4	-	-	-
ПК 4.1, 4.3	Раздел 3. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	48	44	20		4		-	-
ПК 4.1, 4.5, 4.6	Раздел 4. Характеристика технологических процессов	41	38	8		3			

	приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента								
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<b>Консультации</b>	<b>4</b>				<b>4</b>			
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>							
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	<b>-</b>
<b>ПК 4.1-4.6</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>72</b>							<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>319</b>	<b>286</b>	<b>66*</b>	<b>-</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

\* в т.ч. 66 часов – практическая подготовка

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел ПМ 1. Характеристика организации приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42		
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		42		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент сложных холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>		16	
	1	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	12	2
	2	Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления в кухне разных народов.		2
	3	Актуальные направления формирования ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления в кухне разных народов. Модные тенденции в совершенствовании их ассортимента.		2
	4	Правила адаптации, разработки рецептур сложных холодных и горячих десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		2
	5	Правила адаптации, разработки рецептур сложных холодных и горячих десертов кухни народов мира с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости		2

		продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
	6	Правила адаптации, разработки рецептур сложных холодных и горячих напитков кухни народов мира с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		2
	Практические занятия		4	
	1- 2	Оценка качества и расчёт массы сырья для адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в кухне разных народов.		
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>		10	
	1	Технологический цикл приготовления холодных десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		2
	2	Технологический цикл приготовления горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		2
	3	Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		2
	4	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции		2
	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		2
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		12	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	10	2
	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		2
	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и		2

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	4	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента кухни народов мира с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		2
	5	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		2
	6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	Практические занятия		2	
	1	Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.			<b>4</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Составить инструкции по безопасной эксплуатации технологического оборудования, применяемого при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков. 2. Ознакомиться с вариантами сопроводительных документов, удостоверяющими качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. 3. Изучить санитарно-гигиенические требования к организации и содержанию рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, напитков. 4. Выполнить презентацию "Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря"				
<b>Раздел ПМ 2. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента</b>			<b>64</b>	
<b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реали-			140	

зации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1 Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	6	
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		1
	2 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента в кухне разных народов.		1
	3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).		2
	4 Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
Тема 2.2 Технология приготовления, подготовка к реализации и хранение холодных десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	54	
	1 Общие правила составления меню и разработки рецептур. Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для холодных десертов сложного ассортимента. Рецептуры холодных десертов сложного приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; ледяного салата из фруктов с соусом. Правила подачи салатов. мусса.	22	2
	2 Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - муссы: плодово-ягодный, яблочный на манной крупе, клюквенный, лимонный, шоколадный. Правила подачи муссов, торта из замороженного мусса. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		2
	3 Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - кремы: ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, крем-брюле, крем-карамель, шантильи, сабайон. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		2
	4 Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - холодного суфле (		2

	лимонное, кофейное, радужное), террина. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		
5	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - парфе, щербет (сорбе), гранита, цитрусовый лед с ягодами, замороженное ягодное суфле. Правила подачи замороженных десертов. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		2
6	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - тирамису, чизкейка, панна-котта, бланманже. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		2
7	Рецептуры холодных десертов сложного приготовления - рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами, из теста тулип и др. Правила подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		2
8	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		2
9	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента. Варианты творческого оформления и эстетичной подачи холодных десертов кухни народов мира.		2
10	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).		2
11	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).		2
<b>Лабораторные работы</b>		30	
1	Приготовление десертных салатов и муссов: фруктовый салат, мусс яблочный на манной крупе, мусс клюквенный, мусс шоколадный. Органолептическая оценка качества.		
2	Приготовление десертных кремов: ванильный, ореховый, шоколадный крем-брюле, сабайон. Органолептическая оценка качества.		
3	Приготовление холодных суфле и терринов: апельсиновое (лимонное), радужное, замороженное ягодное, грушевый террин. Органолептическая оценка качества.		

	4	Приготовление замороженных десертов: парфе (мороженое) из тёмного шоколада, лимонный щербет (сорбе), апельсиновая гранита. Приготовление десертов с использованием теста фило и тулип: корзиночек из фило и тулипа с карамелизованными фруктами. Органолептическая оценка качества.		
	5	Приготовление десертов из мягкого сыра и сливок: тирамису, чизкейк, паннакотта, бланманже миндальное, соус ягодный. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Разработка и оформление технологической документации на холодные десерты сложного ассортимента европейской кухни.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			<b>4</b>	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Решение ситуационных заданий с использованием Сборника рецептов на продукцию общественного питания.</p>				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить технико-технологические карты на сложные холодные десерты (по заданию преподавателя).</li> <li>2. Составить алгоритмы приготовления сложных холодных десертов (по заданию преподавателя).</li> <li>3. Оформить таблицы «Требования к качеству сложных холодных десертов» (по каждой группе сложных холодных десертов).</li> <li>4. Решить ситуационные задания по обозначенной преподавателем тематике.</li> <li>5. Подготовить информационные обзоры по соответствующей тематике с использованием профессиональных журналов и интернет ресурсов.</li> <li>6. Выполнить доклады по темам раздела.</li> <li>7. Выполнить медиа презентации по темам раздела.</li> </ol>				
<b>Раздел ПМ 3. Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента</b>			<b>48</b>	
<b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ас-			140	



ассортимента			
Тема 3.1 Методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента европейской кухни.	1
	3	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.	2
	4	Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
Тема 3.2 Технология приготовления, подготовка к реализации и хранение горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		38
	1	Общие правила составления меню и разработки рецептов. Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для горячих десертов сложного ассортимента. Рецептуры горячих десертов русской кухни сложного ассортимента: горячее суфле, снежки, сладкие каши. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи.	2
	2	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: фондан, брауни, пудинги. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	2
	3	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	2
	4	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента: десерты фламбе, десерты «с обжигом». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.	2
	5	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента из бездрожжевых видов теста: десертные блинчики, клафуты, шарлотка, яблочный штрудель. Вариан-	2

		ты подачи, техника декорирования тарелки для подачи. Особенности приготовления и подачи десертов европейской кухни.		
	6	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		2
	7	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента. Варианты творческого оформления и эстетичной подачи горячих десертов кухни народов мира.		2
	8	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)).		2
	9	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).		2
<b>Лабораторные работы</b>			18	
	1	Приготовление горячих суфле, сладких каш, кексов: суфле шоколадное, морковный кекс с апельсиновой глазурью, снежки с английским кремом, гурьевская каша. Органолептическая оценка качества.		
	2	Приготовление горячих пудингов, фламбе, фондю, брауни: пудинг яблочный с орехами, соус абрикосовый, фламбированные фрукты с мороженым, апельсиново-шоколадное фондю с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками, брауни. Органолептическая оценка качества.		
	3	Приготовление горячих мучных десертов: блинчики «Сюзетт», блинчики Гунделя, яблочный штрудель с карамельно-сливочным соусом, шарлотка. Органолептическая оценка качества.		
<b>Практические занятия</b>			2	
	1	Разработка и оформление технологической документации на горячие десерты сложного ассортимента европейской кухни.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			4	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				

<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b> 1. Составить технико-технологические карты на сложные горячие десерты (по заданию преподавателя). 2. Составить алгоритмы приготовления сложных горячих десертов (по заданию преподавателя). 3. Оформить таблицы «Требования к качеству сложных горячих десертов» (по каждой группе сложных холодных десертов). 4. Решить ситуационные задания по обозначенной преподавателем тематике. 5. Подготовить информационные обзоры по соответствующей тематике с использованием профессиональных журналов и интернет ресурсов. 6. Выполнить медиа-презентации по темам раздела.				
<b>Раздел ПМ 4.</b> Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		<b>41</b>		
<b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		140		
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		18	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.	18	1
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента в кухне народов мира.		1
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
	4	Общие правила составления меню и разработки рецептур. Технология приготовления элементов декора и полуфабрикатов для холодных напитков слож-		2

		ного ассортимента. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Варианты их подачи в кухне народов мира.		
	5	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: ласси йогуртовые, смузи. Варианты их подачи. Особенности приготовления напитков в кухне разных народов.		2
	6	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: безалкогольные мохито, фраппе, лимонады. Варианты их подачи. Особенности приготовления напитков в кухне разных народов.		2
	7	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: компоты, морсы, квас. Варианты их подачи. Особенности приготовления напитков в кухне разных народов.		2
	8	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента: холодные чай и кофе, коктейли и т.д. Варианты их подачи.		2
	9	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		2
	10	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
Тема 4.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>		20	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	12	2
	2	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента в кухне народов мира.		2
	3	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.		2
	4	Общие правила составления меню и разработки рецептур. Технология приго-		2

		товления элементов декора и полуфабрикатов для горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад. Варианты их подачи и особенности приготовления в европейской и русской кухне.		
	5	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Варианты их подачи и особенности приготовления в европейской и русской кухне.		2
	6	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
	<b>Лабораторные работы</b>		6	
	1	Приготовление напитков сложного ассортимента: ласси, смузи, безалкогольное мохито, молочный коктейль, кофе, какао, глинтвейн. Органолептическая оценка качества.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Разработка и оформление технологической документации на холодные и горячие напитки сложного ассортимента.		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			3	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>				
1. Составить технико-технологические карты на сложные горячие напитки (по заданию преподавателя). 2. Составить алгоритмы приготовления сложных холодных напитков (по заданию преподавателя). 3. Оформить таблицы «Требования к качеству сложных горячих напитков» (по каждой группе). 4. Решить ситуационные задания по обозначенной преподавателем тематике. 5. Подготовить информационные обзоры по соответствующей тематике с использованием профессиональных журналов и интернет ресурсов. 6. Выполнить медиа-презентации по темам раздела.				

<p><b>Примерная тематика курсовых работ (проектов)</b>  <i>Не предусмотрена</i></p>		
<p><b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)</b></p>		
<p><b>Учебная практика (концентрированная)</b>  <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 десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <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 сложного ассортимента, в том числе региональных, 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, полуфабрика-</li> </ol>	<p><b>36</b></p>	

<p>тов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>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><b>Производственная практика (по профилю специальности)(концентрированная)</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1.Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>2.Правила безопасной эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>3.Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p> <p>4.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.</p>	72	

<p>5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление, упаковка на вынос и для транспортирования).</p> <p>6.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление, упаковка на вынос и для транспортирования).</p> <p>7.Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (порционирование, сервировка, творческое оформление, упаковка на вынос и для транспортирования).</p> <p>8.Подготовка к хранению и организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
<b>Всего</b>	<b>319</b>	



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех.

Учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства» оснащен:

- ученические столы – 16 шт.;
- ученические стулья – 32 шт.;
- стол для преподавателя – 1 шт.;
- стул для преподавателя -1 шт.;
- шкаф -5 шт.;
- тумбочка под цветы -1 шт.;
- кафедра – 1 шт.;
- ноутбук Asus K53S – 1 шт.;
- проектор мультимедийный NEC np115 - 1 шт.;
- экран проекционный Draper Luma - 1шт.

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

- стол для преподавателя – 3 шт.;
- стулья- 26 шт.;
- шкаф для хранения инвентаря, посуды – 5 шт.;
- шкаф для хранения уборочного инвентаря -1 шт.;
- стол для дегустации готовых блюд -2 шт;
- тумба для посуды – 1шт;
- плита электрическая ПЭМ2-020-8шт;
- стеллаж-шпилька КШ-4-1шт;
- стол производственный СР-3/1200-С-2шт;
- ванна моечная-1шт;
- блендер ФРП-150-1шт;
- вентилятор-5шт;
- посуда для подачи блюд (тарелки в ассортименте, фужеры, креманки, соусники, и т.д.);
- машина кухонная В-5-3шт;
- фритюрница Tefal FF-1шт;
- стол производственный СТ25/12200-С- 9шт;
- смягчитель воды 12л - 1шт;
- гастроемкость -4шт;
- инфракрасный термометр – 1шт;
- мясорубка Kemwood MG-510-1шт;
- огнетушитель-3шт;
- производственный инвентарь (шумовка, лопатка, венчик и т.д.);

- наплитная посуда (сотейник, сковорода, кастрюля, ковш и т.д.);
- мойка с тумбой – 7шт;
- электронная конвекционная печь с парогенератором – 1шт;
- жарочный шкаф ЭШВ-2 – 1шт;
- стол тумба – 1шт; весы МГЖА-2шт;
- весы порционные SW-I-10 -1 шт;
- блендер ручной REDMOND RHB-1шт;
- миксер REDMOND RHM-M2104-1шт;
- миксер -1шт; миксер планетарный -1шт;
- соковыжималка – 1шт;
- тостер FHILIPS HR-1шт;
- пароконвектомат-1шт;
- расстоечный шкаф – 1 шт.;
- электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.;
- шкаф морозильный – 1 шт.;
- шкаф шоковой заморозки – 1 шт.;
- льдогенератор – 1шт.;
- тестораскаточная машина – 1 шт.;
- планетарный миксер – 1 шт.;
- овощерезка (процессор кухонный) – 1 шт.;
- слайсер – 1 шт.;
- куттер (бликсер) – 1 шт.;
- миксер для коктейлей – 1 шт.;
- соковыжималка (универсальная) – 1 шт.;
- машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;
- кофемашина с капучинатором – 1 шт.;
- ховоли – 1 шт.; кофемолка – 1 шт.;
- газовая горелка – 1 шт.;
- набор инструментов для карвинга – 1 шт.;
- овоскоп – 1 шт.;
- нитраттестер - 1шт.;
- машина посудомоечная – 1 шт.;
- стол производственный с моечной ванной – 1 шт.;
- стеллаж передвижной – 1 шт.;
- моечная ванная двухсекционная – 1 шт.

Учебный кондитерский цех оборудован:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - весы настольные электронные
  - конвекционная печь
  - микроволновая печь

- подовая печь (для пиццы)
- расстоечный шкаф
- плита электрическая
- шкаф холодильный
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки
- льдогенератор
- фризер
- тестораскаточная машина (настольная)
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- тестомесильная машина (настольная)
- миксер (погружной)
- мясорубка
- куттер или процессор кухонный
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- пресс для пиццы
- лампа для карамели
- аппарат для темперирования шоколада
- газовая горелка (для карамелизации)
- термометр инфракрасный
- термометр со шупом
- овоскоп
- машина для вакуумной упаковки
- производственный стол с моечной ванной
- производственный стол с деревянным покрытием
- производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- моечная ванна (двухсекционная)
- стеллаж передвижной.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

- 1.Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие: –7-е изд., М., Академия., 2018. - 80 с.
2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»
- 3.Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребите-

лей, видов и форм обслуживания. Учебник. Гриф ФУМО СПО. М.: Академия., 2019. - 320с.

Дополнительные источники:

1.Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.

2.Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

3.Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Периодические издания:

1.Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1.URL: <http://www.frio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров

2.URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России

3.URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив

4.URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России

5. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освое-

ние профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», а также освоение компетенций в рамках общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда», «Организация обслуживания».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Охрана труда», «Организация обслуживания».

**Мастера:** дипломированные специалисты, имеющие высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–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);</li> <li>–рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>–точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>–соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>–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);</li> <li>–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;</li> <li>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>–точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>–соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий</p> <p>Тестирование</p> <p>Зачёты по учебной и производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>–соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>–оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продук-</li> </ul>	

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>
<p>ПК 4.4.</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>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>–соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p>
<p>ПК 4.5.</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>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>–соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>•корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>•раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>•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) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>•адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <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 го-</p>

	<p>рячих 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>•соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>•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)</li> <li>•соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>•гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>•гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>•соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>–эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>–актуальность, соответствие 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, комбиниро-</li> </ul>



	<p>вания способов кулинарной обработки и приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>
--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>	<b>Формы и методы контроля</b>
<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>–адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>–оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>–адекватность определения потребности в информации;</li> <li>–эффективность поиска;</li> <li>–адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>–разработка детального плана действий;</li> <li>–правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

	–точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Участие в конференциях, внеурочных мероприятиях
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Экспертная оценка решений ситуационных задач  Защита рефератов  Анализ самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	–актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; –точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	–понимание значимости своей профессии	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

чрезвычайных ситуациях		
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 языке	–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	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	–адекватность понимания сущности предпринимательской деятельности; –точно, адекватно ситуации планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	