

Комитет образования, науки молодежной политики Волгоградской
области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Ленинский агропромышленный техникум»

Рассмотрено:
на заседании МК
УПР
специальных дисциплин
Вдовина
Протокол № 1
от « 28 » 08 2023г

Председатель МК
 /Дерябин А.В./

Утверждаю
Зам директора по

 Н. С. Боговитс

от « 30 » 08 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

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

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

МДК 04.02 Процесс приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

43.01.09 Повар, кондитер

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Ленинский агропромышленный техникум»

Разработчик: Джичоная Дарья Сергеевна ,

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
<i>Умения</i>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<i>Знания</i>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		46
Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	10
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</i>	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	24
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	6
	Практическое занятие. 1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4

	2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	
<i>аудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</i>		
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2
<i>Зачёт с оценкой</i>		2
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		132
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		132
Тема 2.1. <i>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>	Содержание	24
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации	6	

	необходимого технологического оборудования	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	24
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	6
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации	Содержание	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	

<i>холодных напитков разнообразного ассортимента</i>	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	16
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 2.4 <i>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i>	Содержание	30
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков разнообразного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента. Организация работы бариста.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2
Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4	

<p><i>аудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела ПМ 04.</i></p> <p>1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p>	2
<p><i>Зачёт с оценкой</i></p>	2
<p><i>Учебная практика по ПМ.04</i></p> <p><i>Виды работ:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом сочетаемости с основным продуктом. 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. 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. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного 	108

<p>ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 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. 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>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 	144

<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
Всего	430
Форма итоговой аттестации по модулю:	экзамен квалификационный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории: Учебная кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.1. ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

весоизмерительное оборудование

весы кухонные электронные

тепловое оборудование

микроволновая печь

плита электрическая

электроблинница

холодильное оборудование

шкаф холодильный

механическое оборудование

миксер

мясорубка

процессор кухонный

вспомогательное оборудование

стеллаж передвижной

моечная ванна

инструмент, приспособления., принадлежности, инвентарь

гастроемкости из нержавеющей стали

набор кастрюль 3л, 2л, 1,5л, 1л

набор сотейников 0.6л, 0.8л

сковорода

набор разделочных досок (пластик)

мерный стакан, венчик

миски нержавеющая сталь

сито, лопатки

шумовка, набор ножей

насадка для кондитерских мешков

набор выемок

корзина для мусора

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

3.2.1. Печатные издания:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с

3.2.2. Интернет-ресурсы:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/249169/.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа
<http://docs.cntd.ru/document/901802127>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p><i>работы</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - <i>практических заданий на зачете по МДК;</i> - <i>заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

ресурсосбережению, эффективно действовать в 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	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	

1 vv.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем ПМ, МДК	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Время на изучение	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
МДК.04.01.Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			48 (8)		
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			48 (8)		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала		10		
	1	Общие сведения о сладких блюдах, десертах, напитках. Значение в питании.		1	2
	2	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	3	Классификация простых сладких блюд, их ассортимент Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	4	Характеристика способов первичной подготовки сырья. Способы тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов для приготовления сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
	5	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1	2
	6	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных сладких блюд, десертов.		1	2

	7	Характеристика, последовательность этапов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.		1	2
	8	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		1	2
	9	Требования к организации реализации готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		1	2
	10	Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Условия , сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		38 (8)		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		1	2
	12	Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.		1	2
	13	Способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления сладких блюд, десертов, напитков		1	2
	14	Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка		1	2

15	Упаковка, виды, назначение упаковочных материалов, подготовка готовой продукции к отпуску на вынос. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
16	Способы и правила порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		1	2
17	Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
18	Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1	2-3
19	Санитарно-гигиенические требования к процессу подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1	2-3
20	Санитарно-гигиенические требования по уборке рабочих мест повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.			
21	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков.		1	2-3
22	Тренинги по уборке рабочих мест.		1	
23	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, кухонной посуды и производственного инвентаря для приготовления.		1	2-3
24	Разработка этапов технологического процесса, технологических схем процесса подготовки пищевых продуктов и сырья для приготовления простых сладких блюд и десертов, напитков.		1	2-3
25	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, кухонной посуды и производственного инвентаря при тепловых процессах		1	2-3

	26	Расчет количества сырья для приготовления блюд. Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению простых сладких блюд и десертов, напитков.		1	2-3
	27-30	Лабораторное занятие №1 Технологический процесс организации приготовления и реализации холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, простых железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.		4	3
	31-34	Лабораторное занятие №2. Технологический процесс организации приготовления и реализации простых горячих сладких блюд, десертов, напитков. Анализ выполнения практических и лабораторных занятий.		4	3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			14		
	35-38	Самостоятельная работа №1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		4	3
	39-42	Самостоятельная работа №2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		4	3
	43-4	Самостоятельная работа №3. Подготовка презентаций по темам раздела 1		6	3
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			100 (34)		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов			66 (30)		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		23 (12)		
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		1	2
		Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, железирование, взбивание с добавлением горячих дополнитель-			

		ных ингредиентов.			
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд. Взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение.		1	2
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд. Замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Актуальные направления и инновационные технологии в приготовлении сложных холодных сладких блюд (фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж).		1	2
	4	Ассортимент простых и сложных десертов, сладких блюд. Принципы и методы организации производства простых и сложных десертов и сладких блюд. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Технология приготовления и декорирование десертов на основе шоколада с применением инновационных технологий:		1	2
	5	Технология приготовления декоративных элементов из шоколада с применением инновационных технологий: Технология приготовления и декорирование десертов на основе творога и сыра с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (чизкейк, тирамиссу)		1	2
	6	Технология приготовления и декорирование замороженных десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (брауни) Технология приготовления и декорирование замороженных десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (шербет)		1	2

	7	Технология приготовления и декорирования десертов на основе шоколада с применением инновационных технологий (фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж) Технология приготовления и декорирование десертов на основе желатина и фруктового мусса, агар-агара с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (панакота)		1	2
	8	Технология приготовления и декорирование десертов на основе желатина и фруктового мусса, агар-агара с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (бланманже) Технология приготовления и декорирование десертов на основе желатина и фруктового мусса, агар-агара с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (крем)		1	2
	9	Технологический процесс оформления и отпуска сложных холодных сладких блюд и десертов. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд и десертов Способы современной подачи готовых холодных сладких блюд и десертов. Выбор посуды для отпуска готовых холодных сладких блюд и десертов.		1	2
	10	Правила сервировки стола и способы подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»)		1	2
	11	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (кейтеринг). Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания, выездное обслуживание (буфет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд и десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	12-14	Лабораторное занятие №3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных, региональных соусов для сладких блюд и десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		3	3

	27	<p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей, блинчиков, блинчиков фламбе)</p>		1	2
	28	<p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фондан, чизкейк).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе кухонь мира (гурьевская каша, пудинги фруктовые –английский пудинг).</p>		1	2
	29	<p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блюда из яблок).</p> <p>Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к горячим десертам и сладким блюдам.</p>		1	2
	30	<p>Технология приготовления и декорирование горячих десертов с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (суфле, фламбе)</p> <p>Технология приготовления и декорирование десертов с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (медовик и его разновидности)</p>		1	2
	31	<p>Технология приготовления и декорирование десертов с использованием выпечного полуфабриката с применением инновационных технологий: фудпейринг, фьюжн кулинария, арт-визаж (пирожные Шу с тестом Cragueline)</p> <p>Правила сервировки стола и способы подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p>		1	2

	15-17	Лабораторное занятие №4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных, региональных холодных желированных сладких блюд и десертов (желе, мусс, самбук, крем) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования		3	3
	18-20	Лабораторное занятие №5 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных современных брендовых сладких блюд и десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		3	3
	21-23	Лабораторное занятие №6 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества авторских холодных сладких блюд и десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.		3	3
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		44 (18)		
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	24	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		1	2
	25	Актуальные направления и инновационные технологии в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях)		1	2
	26	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование) Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(глазирование, фламбирование), порционирование		1	2

	32	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд и десертов для отпуска на вынос.		1	2
	33	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	34-36	Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья для приготовления определенных горячих сладких блюд и десертов. Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению сладких блюд и десертов.		3	3
	37-39	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя).		3	3
	40-42	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).		3	3
	43-45	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.		3	3
	46-48	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.		3	3
	49-51	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков: сбитень, глинтвейн. Взвар.		3	3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2			16		
	52-55	Самостоятельная работа №4. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		4	
	56-59	Самостоятельная работа №5. Подготовка презентаций по темам раздела 2.		4	
	60-63	Самостоятельная работа №6 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		4	
	64-67	Самостоятельная работа №7 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных		4	2

		видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента					
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			33 (4)		
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков	Содержание учебного материала		12		
	68	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		1	2
	69	Актуальные направления в приготовлении холодных напитков Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.		1	2
	70	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи).		1	2
	71	Варианты подачи холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		1	2
	72	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		1	
	73	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)).		1	2
	74	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания - фуршет).			

	75	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос			
	76	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		1	2
	77	Расчет количества сырья для приготовления определенных горячих и холодных напитков		1	
	78	Разработка технологических и технико-технологических карт по приготовлению горячих напитков		1	3
	79	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков		1	3
Тема 3.2	Содержание учебного материала		21 (4)		
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	80	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		1	2
	81	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.		1	2
	82	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).		1	2
	83	Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.		1	2
	84	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)).		1	2

	85	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания (фуршет).		1	2
	86	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		1	2
	87-90	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков. Анализ выполнения практических и лабораторных занятий.		4	3
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3			10		
	91-98	Самостоятельная работа №8. Подготовка технологических карт по темам раздела 3.		8	3
	99-100	Самостоятельная работа № 9 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента		2	3