

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято
Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



Утверждаю
Декан факультета среднего
профессионального образования
Таврилова О.С.
21 февраля 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2022

Рассмотрена и одобрена на
заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.
Председатель цикловой
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

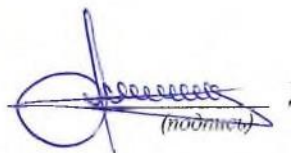
Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.
преподаватель УМО ФСПО



Программа согласована:
Директор ООО «СЕМЬЯ»


(подпись)

Д.В. Швец

«18» февраля 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ).....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПМ.05 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	11
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	17
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	18
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	25
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1 Перечень общих компетенций:

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

1.1.2. Перечень 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
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3 Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решения в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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 рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи
- холодных и горячих десертов, напитков

- .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося						Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	Лекции, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Самостоятельная работа обучающегося	Консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	156	130	50	80		16	2		
ПК 4.2.-4.3 ОК 1-7,9-11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	120	94	34	60		32	2		
	УП.04.01 Учебная практика, часов	36							36	
	ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								
	Всего:	384	224	84	140	-	48	2	36	72

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

Наименование разделов и тем профессионально- го 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		50/80
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32
Тема 1.1. Классификация, ассорти- мент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	16
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	2
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.	2
	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.	2
	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2
	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.	2
	Ассортимент сложных холодных десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь	2
	. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	2
Тематика практических занятий		28
Тема 1.2 Характеристика	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	28
	Содержание	

процессов приготовления, под-готовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	2
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2
	Технология приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей, самбуков, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	2
	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	2
	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	2
	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	2
	Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2
	<p>Практическая работа</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта 2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов 3. Оценка качества и безопасности готовой продукции 4. Технология приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 5. Технология приготовления самбуков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 6. Технология приготовления фруктовых салатов. 7. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов 8. Оценка качества и безопасности готовой продукции 9. Технология приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 10. Технология приготовления самбуков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. 11. Технология приготовления фруктовых салатов. Варианты оформления, техника 	26
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих	2

	десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	2
	Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовое ассорти, фруктовые салаты со взбитыми сливками, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	2
	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2
	Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2
	Тематика практических занятий	26
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	22
Самостоятельная работа при изучении раздела 1		16
<ol style="list-style-type: none"> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для их приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		94
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	18
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	

	<p>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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; ру-лета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).</p> <p>Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.</p> <p>Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>30</p>
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить таблицу: «Санитарные требования при организации и подготовки рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов». 2. Составить таблицу: «Безопасные условия эксплуатации оборудования; подбор инвентаря для приготовления сложных холодных десертов». 3. Составить таблицу: «Отделочные виды теста для холодных десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения». 4. Составить таблицу: «Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения». 5. Составить таблицу: «Методы приготовления холодных десертов: замачивание желатина, агар-агара, крахмала; использование «водяной бани», и «желатиновой рубашки»». 6. Составить таблицу: «Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга. Виды нарезки и формовки; техника нарезки с помощью карбовочного ножа». 7. Составить таблицу: «Правила этикета – фрукты и ягоды». 8. Составить таблицу: «Сырье для приготовления десертов – плоды и ягоды; характеристика, требования к хранению и качеству». 	<p>30</p>

	<p>9. Составить таблицу: «Сырье для приготовления десертов – орехоплодные; характеристика, требования к хранению и качеству».</p> <p>10. Составить таблицу: «Сырье для приготовления десертов – семечковые и косточковые плоды; характеристика, требования к хранению и качеству».</p> <p>11. Составить таблицу: «Сырье для приготовления десертов – субтропические, тропические и экзотические плоды; характеристика, требования к хранению и качеству».</p> <p>12. Составить ТК и схему приготовления компотов, киселей, желе и муссов.</p> <p>13. Составить таблицу: «Технология приготовления соусов в соответствии с методом и типом соусов: ягодные, фруктовые, сливочные; йогуртовый и пикантный; классический, кофейный и шоколадный сабайон».</p> <p>14. Составить ТК и схему приготовления кремов.</p> <p>15. Составить таблицу: «Дефекты кремов, причины и способы их устранения».</p>	
	Содержание	16
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ас- сорта. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жид- костях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамин- са, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.	
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов для горячих десертов	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пиро- га, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ас- сорта.	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эсте- тичная 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).	
Тематика практических занятий	30	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить таблицу: Характеристика способов тепловой обработки продукции. 2. Составить таблицу: Организация рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов. 3. Составить таблицу: ТБ при приготовлении, хранении и подаче сложных горячих десертов. 4. Составить таблицу: Складские помещения для цехов по приготовлению холодных и горячих десертов. 5. Составить таблицу: Специальное оборудование и оборудование для демонстрации продаваемой продукции. 6. Составить таблицу: «Классификация и ассортимент сложных горячих десертов». 7. Составить ТК и схемы приготовления яблок запеченных, фруктов-гриль, гернок с фруктами. 8. Составить ТК и схемы приготовления шарлотки яблочной. 9. Составить ТК и схемы приготовления капкейков фруктовых и овощных. 10. Составить ТК и схемы приготовления штруделя. 11. Решение ситуационных задач: Рассчитать сырье для изготовления заданного количества порций горячих десертов. 12. Составить таблицу: Характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления сладких горячих блюд. 13. Составить таблицу: Характеристика столовой посуды и приборов, применяемых для подачи сладких блюд и напитков. 14. Составить таблицу: «Ассортимент, требования к качеству, хранение и сроки реализации горячих десертов». 15. Составить таблицу: «Возможные виды дефектов сложны горячих десертов и способы их устранения». 	
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Самостоятельная работа при изучении раздела 2 4. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов. 5. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. 6. 34 7. 8. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов. 9. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для 10. приготовления сложных горячих десертов. 11. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных и горячих десертов. 12. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. 13. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. 14. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов 10.Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. 		<p>32 -</p>

<p>Учебная практикаВиды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение расчетов по формулам (индивидуальное задание); 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. (индивидуальные задания); 3. Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием 4. Выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов 5. Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов 6. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов 7. Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией 	36
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подбор ассортимента сложных холодных и горячих десертов - определение основных критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов - органолептическая оценка определения степени готовности и качества сложных холодных десертов - работа на технологическом оборудовании и с производственным инвентарем и его безопасным использованием при приготовлении сложных холодных и горячих десертов - приготовление сложных холодных и горячих десертов. -составление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов - работы по обеспечению безопасности хранения сложных горячих десертов 	72
<p>Всего часов с учетом практик</p>	384
<p>Квалификационный экзамен:</p>	7

2.1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 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

Для реализации программы учебного модуля должны быть предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: для проведения лекционных и практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы, лабораторий: учебный кулинарный цех, кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, стол технологический – 3 шт., бланширователь – 1 шт., весы настольные – 2 шт., автоклав – 1 шт., котел пищеварочный – 1 шт., вакууматор – 1 шт., фризёр – 1 шт., сепаратор – 2 шт., овощерезка – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для проведения практических занятий. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert – 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001 – 1 шт., поляриметр круговой СМ-3 – 1 шт., центрифуга универсальная Z-300 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ – 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 SE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Читальный зал библиотеки. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert – 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001 – 1 шт., поляриметр круговой СМ-3 – 1 шт., центрифуга универсальная Z-300 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ – 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 SE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для выполнения курсовой работы. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert – 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001 – 1 шт., поляриметр круговой СМ-3 – 1 шт., центрифуга универсальная Z-300 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-

454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Читальный зал библиотеки. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

2.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Рагель, С.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск: РИПО, 2018. - 570 с. - ISBN 978-985-503-827-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055945> - Текст: электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055945>

2. ЭБС «ЮРАЙТ»: 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>

Дополнительные источники:

1. ЭБС «Znanium»: Васюкова А.Т. Справочник повара: учеб. пособие / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/415067>

2. ЭБС «Лань»: Торопова, Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617>

3. ЭБС «Znanium»: Васюкова А. Технология продукции общественного питания: учебник / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

4. Пищевая промышленность (периодическое издание).

5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).

6. Современный ресторан (периодическое издание).

7. Энциклопедия Znanium.com <https://new.enc.znanium.com/>

Список литературы верен

Директор НБ

М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы: сайты

1. <http://foodis.ru/Общепит>. Информационный сайт. Материалы для организации работы общественного питания
2. <http://obshepitruussia.ru/> Общепит в России (сайт журнала)

2.3. Организация образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Основы производства продуктов питания».

В преподавании могут использоваться лекционные, практические формы проведения занятий, интерактивные виды занятий: практикум, рейтинговая технология оценки знаний студентов, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Реализация программы модуля предполагает проведение учебной и производственной практики (по профилю специальности) в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: в предприятиях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является освоение междисциплинарного курса для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, защиты практических работ, зачетов по учебной и производственной практикам.

Организация производственной практики по освоению модуля предполагается концентрированно, после изучения междисциплинарного курса профессионального модуля.

2.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по междисциплинарному курсу, имеют высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля, и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководителями производственной практики являются представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В целях доступности получения СПО студентами с ОВЗ Университетом обеспечивается:

- 1) для студентов с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для студентов, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего студенту необходимую помощь;
обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа студента, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого студента;

2) для студентов с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для студентов, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

2.5. Образование студентов с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими студентами, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность студентов с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

2.6. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

2.7. С учетом особых потребностей студентов с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

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

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви-</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – 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; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	

<p>дов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное 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; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • 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) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: 	
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>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</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– 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;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов про-</p>	

	<p>работки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач 	

<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>вых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– 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</p>	

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося 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» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

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

2. Методические рекомендации по освоению 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»

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по 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»

4. Методические рекомендации для выполнения курсовой работы обучающегося по 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»

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№п/п	самостоятельного изучения	ые источники информации(№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Составление технологических схем приготовления суфле шоколадного, орехового, пудинга абрикосового, глазированного.	1,2	1,2,3,4,5,6,7	1, 2
2	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.	1,2	1,2,3,4,5,6,7	1, 2
3	Оценка качества шоколада в соответствии с содержанием какао-масла по стандарту и определение градаций качества, соусов к изготавливаемым изделиям (пудинги, кексы, снежки), взаимозаменяемости яичных продуктов.	1,2	1,2,3,4,5,6,7	1, 2

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

7.1. Вопросы для подготовки к экзамену

1. Ассортимент сложных холодных десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
8. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
9. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
10. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
11. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов.
12. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
13. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
14. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.
15. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.
16. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
17. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
18. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
19. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.
20. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.
21. Желированные сладкие блюда: желе. Приготовление, оформление, подача.
22. Желированные сладкие блюда: муссы. Приготовление, оформление, подача.
23. Желированные сладкие блюда: самбуки. Приготовление, оформление, подача.
24. Желированные сладкие блюда: кремы. Приготовление, оформление, подача.
25. Взбитые сливки, мороженное: мороженное «Сюрприз», парфе и другие блюда.
26. Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса
27. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов

28. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.

29. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.

30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.

31. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.

32. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.

33. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.

34. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.

35. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.

36. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов.

37. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

38. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

39. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.

40. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов.

41. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.

42. Сервировка и подача сложных горячих десертов.

43. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов.

44. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов.

45. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.

46. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.

47. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.

48. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов

49. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

50. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов

51. Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов,

52. Горячие сладкие блюда: суфле. Приготовление, оформление, подача.

53. Горячие сладкие блюда: пудинги. Приготовление, оформление, подача.

54. Горячие сладкие блюда: каша Гурьевская. Приготовление, оформление, подача.

55. Горячие сладкие блюда: блюда из яблок. Приготовление, оформление, подача.

56. Приготовление и оформление морковного кекса с глазурью.

57. Приготовление и оформление снежинок из шоколада, снежков из яблок, клубники, малины, снежка лимонного.

58. Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю.

59. Приготовление и оформление десертов фламбе.

60. Приготовление и оформление десерта с грушей «с обжигом».

7.2. Практико-ориентированные задания для экзамена

1. Рассчитать количество продуктов М_б, необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом и составить технологическую карту.
2. Рассчитать количество продуктов М_н и М_б, необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200г. Составить технологическую карту.
3. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана смесь разливают в формы, охлаждают. Отпускают: со сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.
4. Рассчитать количество продуктов М_н и М_б, необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.
5. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.
6. Рассчитать количество продуктов М_н и М_б, необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*
7. Рассчитать количество продуктов М_н и М_б, необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*
8. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.
9. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? Объясните причину?
10. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?
11. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.
12. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).
13. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)
14. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно, то как?
15. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака
16. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?
17. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?
18. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций
19. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.
20. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название. клубнику, чернику, малину, смородину, вишню,

протирают, соединяют яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана смесь разливают в формы, охлаждают

21. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.

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

23. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

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

25. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов: а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота; б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар; в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота; г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

26. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

27. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

28. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.

29. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

30. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).

7.3. Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации форме экзамена:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

7.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)

Экзамен квалификационный проводится по билетам, включающим два раздела, для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с таблицей:

Профессиональные и общие компетенции	Средства проверки (№№ заданий)
ПК 4.1.; ОК 1-9	К1
ПК 4.2; ОК 1-9	К2

1. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 4.1

Вариант 1:

1. Рассчитать количество продуктов M_6 , необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом и составить технологическую карту.

2. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200г. Составить технологическую карту.

3. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана смесь разливают в формы, охлаждают. Отпускают: со сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.

Вариант 2:

1. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

2. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

3. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*

Вариант 3:

1. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

3. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

2. Компетентностно - ориентированные задания для оценки ПК 4.2.

Вариант 1:

1. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.

2. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).

3. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)

4. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как.

Вариант 2:

1. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака

2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?

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

4. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций

Вариант3:

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

2. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название. клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют ,яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана смесь разливают в формы, охлаждают

3. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.

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

Вариант4:

1. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

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

3. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов: а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота; б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар; в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота; г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

4. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

Вариант5:

1. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.

3. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблук и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

4. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).

7.5. Итоги квалификационного экзамена по профессиональному модулю (критерии)

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 4.1 - Организовывать и	Знание ассортимента сложных холодных десертов; основных критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Умение использовать технологическое оборудование и	

проводить приготовления сложных холодных десертов	производственный инвентарь при приготовлении сложных холодных десертов Демонстрация навыков приготовления сложных холодных десертов. Проведение охлаждения или замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Умение составлять начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовления сложных горячих десертов.	Знание ассортимента сложных горячих десертов; основных критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. Обоснованный выбор технологического оборудования, при организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов Демонстрация навыков приготовления сложных горячих десертов. Применение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специфика изучения профессионального модуля обусловлена формой обучения обучаемых, его местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение профессионального модуля рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу обучающегося.

Лекционная часть учебного курса для обучаемых проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа обучающегося включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения профессионального модуля студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам модуля;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за профессиональным модулем во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для обучаемых является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска.

Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<i>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</i>	
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (аудитория № 207А) (48 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<i>Учебная аудитория для проведения практических занятий</i>	
Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1

	шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебный кондитерский цех (аудитория №209) (44 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., комплект специализированного оборудования для проведения практических занятий по выработке кондитерских и хлебобулочных изделий, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м) <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i>	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для выполнения курсовой работы	
<p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м) <i>Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</i></p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	
<p>Лаборатория метрологии и стандартизации (аудитория № 106) (50,3 кв. м) <i>Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: Ставропольский край, г Ставрополь, ул Серова, д 523</i></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

АННОТАЦИЯ

к программе профессионального модуля

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный модуль относится к учебному циклу «Профессиональные модули» основной образовательной программы.

1.3. Цель профессионального модуля - освоение основного вида деятельности *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей, самбуков, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции (ОК)

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1)
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2)
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)
- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)
- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7)
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8)
- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)

Профессиональные компетенции (ПК)

- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. (ПК 4.1.)
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы (ПК 4.2.)