**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

**разнообразного ассортимента**

**2019**

Рабочаяпрограмма предназначена для Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

(далее ГБПОУ ИО ТПТТ), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной программы профессионального модуля «**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля: **43.01.09 повар, кондитер**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчики:**

Шалаева С.А. преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Негриенко Н.С. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла протокол № 9 от 23.05.2019г.

Мусифулина М.Ш. \_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | **стр.** |  |
| **1.** | **ПАСПОРТ** | **ПРОГРАММЫ** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | | **4** |  |
|  | **МОДУЛЯ** |  |  |  |  |  |
| **2.** | **РЕЗУЛЬТАТЫ** | **ОСВОЕНИЯ** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | | **7** |  |
| **3.** | **МОДУЛЯ** |  |  |  | **23** |  |
| **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** | | | |  |
|  | **МОДУЛЯ** |  |  |  |  |  |
| **4.** | **УСЛОВИЯ** | **РЕАЛИЗАЦИИ** | | **ПРОГРАММЫ** | **37** |  |
|  | **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | | |  |  |  |
| **5.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ** | | | | **41** |  |
|  | **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | | |  |  |  |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа **-** является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  **и** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

**1.2. Цели и задачи рабочей программы – требования к результатам**

**освоения рабочей программы**

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

**иметь практический опыт:**

В подготовке, уборке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями

**Уметь**:

Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,

творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**Знать:**

Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 276 часов,

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 102 часа

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 18 часов;

учебной и производственной практики – 144 часа*.*

**2. результаты освоения Рабочей программы**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 коллега- |  |
|  | ми, руководством, клиентами |  |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном |  |
|  | языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |  |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |  |
|  |  |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |  |
|  |  |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления  здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |  |
|  |  |
|  |  |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |  |
|  |  |
|  | 1.1.2. Профессиональные компетенции: | |
|  |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |  |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих |  |
|  | сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы |  |
|  | для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  |
|  | разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |  |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  |
|  |  |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |  |
|  |  |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |  |
|  |  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |  |
|  |  |

**СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Самостоятельная работа | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образова-тельной программы, час. |  |  | |  | Объем образовательной программы, час | | | | |  |  |
|  |  | | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | Самостоятельная работа. |  |
|  |  | |  |
|  | Обучение по МДК, час. | | | | |  | Практики | |  |
|  |  |  |
|  |  | |  | в т.ч. | | Учебная часов. | | Производственная  часов |  |
|  |  | |  |  |
|  | всего,  часов | |  |  |  |  |
|  |  | лабораторные работы и практические занятия, часов | |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| ПК 4.1-4.6 | Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | 6 |  |
|  | 36 | 30 | | |  | 14 |  |  |  | - |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 4.2.-4.3 | Раздел модуля 2. Приготовление и |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОК1-7, 9,10 | подготовка к реализации холодных | 84 | 72 | | |  | 38 |  |  |  |  | 12 |  |
|  | и горячих сладких блюд, десертов |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного ассортимента |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная  Практика | 144 |  | |  | - | |  | 72 |  | 72 |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Всего: | 276 | 102 | | |  | 52 |  |  |  | 72 | 18 |  |
|  |  |  |  | |  | | |  |  |  |  |  |  |

**Тематический план и содержание 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**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование тем и разделов  профессионального модуля (ПМ),  междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся | | Объем  часов | Уровень освоения |
| 1 | **Раздел модуля 1. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | | 3 | 4 |
|  | **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | 36 |  |
| Тема1.1.  Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание учебного материала** | |  |  |
| 2 | 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов | 2 | 2 |
|  | 2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. | 2 |
|  | 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 2 |
| Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков | **Содержание учебного материала** | |  |  |
|  | Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 2 | 2 |
|  | Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 | 2 |
|  | Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. | 2 | 2 |
|  | Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 |  |
|  | **Практическое занятие:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. | 4 |  |
|  | **Практическое занятие**. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | 4 |  |
|  | **Практическое занятие:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. | 4 |  |
|  | **Практическое занятие:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков | 4 |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | 7 |  |
| **Самостоятельная работа обучающихся:** | | 6 |  |
| Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). | | 3 | 2 |
| Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций  преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | 3 |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | |  |  |
|  | **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного** | | 72 |  |
| Тема 2.1.  Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Содержание учебного материала** | | 8 | 2 |
| 2 | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных и сладких блюд. | 2 | 2 |
| 2 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). | 2 | 2 |
| Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | 2 |
| 2 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. | 2 | 2 |
| Тема 2.2.  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | **Содержание учебного материала** | | 8 |  |
|  | Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд | 2 | 2 |
|  | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов(ХАССП). | 2 | 2 |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | 3 | 3 |
|  | Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | 3 | 3 |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | 2 | 3 |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд(смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.). | 2 |  |
|  | **Практическое занятие** Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд | 2 | 2 |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | 2 | 2 |
|  | **Лабораторная работа** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) | 2 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | 4 |  |
| Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. | | 4 | 2 |
| Тема 2.3.  Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | **Содержание учебного материала** | | 10 |  |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . | 2 | 2 |
|  | Технология приготовления , подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента | 2 | 2 |
|  | Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. | 3 | 2 |
|  | Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 3 | 2 |
|  |  | **Лабораторная работа.** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | 2 |  |
| Тема 2.4  Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента | **Содержание учебного материала** | | 12 |  |
|  | Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа | 4 | 2 |
|  | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | 4 | 2 |
|  | Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | 4 | 2 |
|  |  | **Лабораторная работа**. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | 4 |  |
|  |  | **Дифференцированный зачет** | 7 |  |
| **Учебная практика по ПМ.04**  **Виды работ:** | | | 72 |  |
| Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | 6 |
| Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | | | 6 |
| Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | | | 6 |
| Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.6 | | | 6 |
| Выбор, применение, комбинирование методо6в приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | | | 6 |
| Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. | | | 6 |
| Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | | 6 |
| Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | | | 6 |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | | | 6 |
| Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. | | | 6 |
| Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | | | 6 |
| Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | | | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | | | 7 |  |
| **Производственная практика**  **Виды работ:** | | | 72 |  |
| Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | 6 |
| Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | | | 6 |
| Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | | | 6 |
| Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | | | 6 |
| Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. | | | 6 |
| Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов. | | | 6 |
| Соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. | | | 6 |
| Организация хранения холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | | | 6 |
| Организация хранения готовых холодных и горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | | | 6 |
| Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | | | 6 |
| Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | | | 6 |
| Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | | | 6 |
| Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | | | 6 |
| **Дифференцированный зачет** | | | 7 |  |
| **Экзамен квалификационный** | | | 7 |  |
| Итого | | | 276 |  |

**4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных общих компетенций, формируемых в**  **рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
|  | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места  кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами  чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники  безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,  посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов  чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным  оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос,  складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации. Технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка  инструментов; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. | Текущий контроль:  Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических лабораторных занятий;  - заданий по учебной и  производственной  практикам;  - заданий по  Самостоятельной работе  Промежуточная  аттестация:  экспертное  наблюдение и оценка  выполнения:  практических  заданий на зачете/экзамене по  МДК;  выполнения заданий  экзамена по модулю; экспертная оценка  защиты отчетов по  учебной и  производственной  практикам |
|  |  |  |