

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ЯППИ»  
Антонов А.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 14.06.2022 г. № 318



**ПРОГРАММА**  
**профессионального модуля**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2022 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г № 11

Председатель ЦК Бойкова Е.А.

Разработчики:

Захарова Р.В преподаватель спецдисциплин  
Никифорова С.С. мастер пр/об

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР

Чебоксарский кооперативный

техникум Чувашпотребсоюза

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ, РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 4) «Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовки 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, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь</b>	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке
--------------	---

<b>практический опыт в</b>	<p>к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара,</li> <li>- выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</li> <li>- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> </ul>
--	--

## Конкретизированные требования по профессиональному модулю

### Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
	<p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
	<p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
	<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>
	<p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

#### Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 4.1.	<b>Практический опыт в:</b> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	<b>Умения:</b> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;



- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад

**Знания:**

- 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;
- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос

	<p>готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад</li> </ul>
ПК 4.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>готовить сладкие соусы;</li> <li>– хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>– варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>– запекать фрукты;</li> <li>– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>– подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>– готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>– использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</li> </ul>

	<p>десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.3.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>

– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

**Умения:**

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
ПК 4.4.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> </ul>

- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
- смешивать различные соки с другими ингредиентам;
- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;
- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
- готовить лимонады;
- готовить холодные алкогольные напитки;
- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;
- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков

**Знания:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 4.5.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– заваривать чай;</li> <li>– варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>– готовить кофе на песке;</li> <li>– обжаривать зерна кофе;</li> <li>– варить какао, горячий шоколад;</li> <li>– готовить горячие алкогольные напитки;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

## 1.2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:



объём образовательной программы – 462 часа, включая:  
занятия во взаимодействии с педагогом – 136 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;  
учебной практики – 108 часов;  
производственной практики – 180 часов;  
промежуточная аттестация – 16 часов, в том числе консультации – 4 часа

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с педагогом			Самостоятельная работа обучающегося, часов	в т.ч. консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		48	40	24 (пр.з.)	-	8	-	-	-
ПК 4.1. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	48	40	24 (пр.з.)	-	8	-	-	-
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		110	96	40 (36 ч. лаб з. 4 ч – пр. з.)	-	14	-	-	-
ПК 4.2. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11	Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	40	36	20 (18 ч. лаб з. 2 ч – пр. з.)	-	4	-	-	-
ПК 4.3. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	36	32	14 (12 ч. лаб з. 2 ч – пр. з.)	-	4	-	-	-
ПК 4.4. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного	14	12	-	-	2	-	-	-

\*

	<b>ассортимента</b>								
<b>ПК 4.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11</b>	<b>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>6</b> (6 ч. лаб з.)		<b>4</b>		<b>-</b>	<b>-</b>
комплексный экзамен по МДК. 04.01. и МДК. 04.02.		<b>10</b>	<b>10</b>				<b>4</b>		
<b>Всего:</b>		<b>146</b>	<b>146</b>	<b>40</b> (36 ч. лаб з. 4 ч – пр. з.)		<b>22</b>			
<b>ПК 4.1. – 4.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11</b>	<b>Учебная практика (УП. 04)</b>	<b>108</b>						<b>108</b>	
<b>ПК 4.1. – 4.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 2,3,4,7,9,11</b>	<b>Производственная практика (ПП. 04)</b>	<b>180</b>							<b>180</b>
Промежуточная аттестация: 2) зачёт по УП.04 3) дифференцированный зачёт по ПП 0 4) экзамен по ПМ. 04		<b>6</b>							
<b>Всего:</b>		<b>462</b>	<b>136</b>	<b>64</b> (36 ч. лаб з. 28 ч – пр. з.)	<b>-</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ 04)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 04.01.</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		48	
<b>Введение.</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Введение.</b>		
	1 Понятие сладкие блюда, десерты, напитки. Классификация. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.	2	2
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация производства и производственный инвентарь</b>	<b>Содержание:</b>		
	2 <b>Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Организация работ по приготовлению холодных и горячи сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним	2	2
	3 <b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.	2	3
	4 <b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов,	2	3

		весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы рабочего места.		
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b>	5	<b>Кофемашин. Кофеварка. Кофемолка.</b> Виды, назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления кофе и правила ухода за ним	2	2
	6	<b>Практическое занятие. Машины для варки кофе.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для порционирования (комплектования) готовых напитков. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	7	<b>Практическое занятие. Машины для варки кофе.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	8	<b>Аппарат для горячего шоколада. Соковыжималки.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия. Правилами безопасной эксплуатации, правила ухода за оборудованием	2	2
	9	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления шоколада.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления шоколада, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по инструкции. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	10	<b>Практическое занятие. Соковыжималки.</b> Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающие при работе на машинах.	2	3
	11	<b>Фризер. Гранитор. Льдогенератор.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила ухода. Правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления льда.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	13	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления мороженого.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления мороженого, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по инструкции. Проверка технологического оборудования. Подготовка к работе. Эксплуатация машин с соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3

<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика сырья.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>16</b>	
	14	<b>Плоды, ягоды и продукты их переработки.</b> Товароведная характеристика химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп плодов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	15	<b>Практическое занятие. Качество свежих плодов и ягод</b> Оценка качества свежих плодов и ягод по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).	2	3
	16	<b>Крахмал. Мед. Сахар.</b> Крахмал. Химический состав, свойства, производство. Классификация. Крахмалопродукты. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности крахмала. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, срокам и условия хранения. Сахар. Химический состав, пищевая ценность, характеристика отдельных видов. Условия и сроки хранения. Показатели качества.	2	2
	17	<b>Практическое занятие. Определение качества меда, крахмала, сахара.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности меда. Определение качества мёда, крахмала, сахара.	2	3
	18	<b>Вкусовые продукты.</b> Чай, кофе. Какао-порошок. Товароведная характеристика вкусовых товаров: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика. Алкогольные и безалкогольные напитки. Понятие. Значение. Классификация. Товароведная характеристика напитков: химический состав, классификация, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	19	<b>Практическое занятие. Определение доброкачественности напитков.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности алкогольных напитков. Работа с нормативной документацией.	2	3
	20	<b>Практическое занятие. Определение доброкачественности безалкогольных напитков.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности безалкогольных напитков. Работа с натуральными образцами и нормативной документацией.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих блюд, десертов, изучение новых производственных технологий, 1) Выполнение реферата на одну из тем: - Мед и продукты меда. - Ассортимент алкогольных напитков. - Ассортимент безалкогольных напитков. - История возникновения чая. - История возникновения кофе.		<b>8</b>	3

	<p>2) Выполнение реферата на одну из тем</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современное технологическое оборудование для приготовления десертов.</li> <li>- История возникновения кофемашин.</li> <li>- История возникновения машин для приготовления мороженого.</li> </ul> <p>3) Решение задач на взаимозаменяемость сырья</p> <p>4) Подготовка кроссворда</p>		
<b>Промежуточная аттестация – комплексный экзамен по МДК. 04.01 и МДК. 04.02.</b>			
<b>Итого по МДК. 04.01. - 48 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 40 часов (из них теоретическое обучение – 16 ч., практических занятий – 24 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;			
<b>МДК. 04.02.</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b>			
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		40	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов</b>	<b>Содержание:</b>		
	<p>1 <b>Фрукты натуральные, быстрозамороженные, мороженое.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
	<p>2 <b>Компоты. Кисели. Желе.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.</p>	2	2

	<p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>		
3	<p><b>Желе.</b> Температурный режим и правила приготовления желе. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления желе для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи желе. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готового желе. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
4	<p><b>Муссы. Самбуки. Кремы.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
5	<p><b>Кремы.</b> Температурный режим и правила приготовления кремов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления кремов для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос кремов разнообразного ассортимента. Методы сервировки и подачи кремов. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых кремов. Правила маркирования упакованных кремов, правила заполнения этикеток.</p>	2	2
6-8	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление железированных холодных блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости,</p>	6	3



	<p>рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;          Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента;          Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных застывающих блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
9	<p><b>Тирамису. Чизкейк.</b>          Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов.          Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.          Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
10	<p><b>Парфе. Десерты из сухой смеси промышленного производства.</b>          Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.          Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов.          Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.</p>	2	2

	<p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>		
11-13	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных сладких блюд, десертов.</b>  Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;  Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.  Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентация блюд, десертов.</p>	6	3
14	<p><b>Сладкие холодные блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b>  Температурный режим и правила приготовления региональных холодных сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления региональных холодных сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки и подачи региональных холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных холодных сладких блюд, десертов.</p>	2	2
15-17	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b>  Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;  Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p>	6	3

		Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентация блюд, десертов.		
	18	<b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> Ознакомление с нормами взаимозаменяемости сырья и продуктов, правилами расчета потребности в сырье и пищевых продуктах, правилами составления заявки на склад. Выполнение расчетов, заполнение требований в кладовую.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления холодных сладких блюд и десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов с использованием региональных продуктов. - Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов из сухой смеси промышленного производства. - Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд, десертов. - Классификация холодных сладких блюд, десертов. - Технология приготовления железированных холодных сладких блюд, десертов. 2) Подготовка кроссворда	4	3
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>			36	
<b>Тема 2.1. Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>Содержание:</b>	2	2
	1	<b>Фрукты отварные в сахарном сиропе, воде, вине, жареные основным способом и на гриле, запечённые в собственном соку, соусе, сливках.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.		

	<p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>		
2	<p><b>Суфле. Фондан.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
3	<p><b>Сладкие блинчики.</b> Температурный режим и правила приготовления. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых горячих блинчиков</p>	2	2
4	<p><b>Пудинги. Оладьи. Омлеты.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
5	<p><b>Шарлотка. Пай.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе</p>	2	2

		региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.		
6		<b>Вареники с ягодами. Снежки.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.	2	2
7		<b>Тесто фило.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.	2	2
8		<b>Сладкие соусы.</b> Температурный режим и правила приготовления. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи сладкими соусами. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов.	2	2
9-11		<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих сладких блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента;	6	3

		<p>Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
12	<p><b>Сладкие горячие блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b> Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Температурный режим и правила приготовления региональных горячих сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления региональных горячих сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки и подачи региональных горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных горячих сладких блюд, десертов.</p>		2	2
13-15	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих сладких блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента. Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		6	3
16	<p><b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b> Выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.</p>		2	3

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самые популярные десерты.</li> <li>- История возникновения десертов.</li> <li>- Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</li> </ul> <p>2) подготовка кроссворда</p>	4	3
<p><b>Раздел 3</b></p> <p><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b></p>		14	
<p><b>Тема 3.1.</b></p> <p><b>Технология приготовления холодных напитков</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Холодные напитки.</b> Классификация и ассортимент холодных напитков. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков: Лимонный напиток Апельсиновый напиток Напиток из ревеня Напиток из плодов шиповника Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству напитков. Правила проведения бракеража. Температурный режим и правила приготовления холодных напитков. Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков для подачи. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.</p> <p>2 <b>Приготовление холодных напитков.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков: Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки Морс из ягод. Сбитень. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.</p> <p>3 <b>Хлебный квас и напитки из него.</b> Температурный режим и правила приготовления хлебного кваса и напитков из него. Техника порционирования, варианты оформления напитков для подачи. Методы сервировки и подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.</p>	2	2
		2	2
		2	2

	4	<b>Напитки с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режим и правила приготовления региональных напитков. Техника порционирования, варианты оформления региональных напитков для подачи. Методы сервировки и подачи региональных напитков. Температура подачи региональных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных напитков.	2	2
	5	<b>Молочные детские коктейли.</b> Классификация. Правила приготовления.	2	2
	6	<b>Безалкогольные коктейли.</b> Классификация. Правила приготовления.	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления холодных напитков, изучение новых производственных технологий изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на тему: - Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.		2	3
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		20		
<b>Тема 4.1.</b> <b>Технология приготовления горячих напитков</b>		<b>Содержание:</b>		
1	<b>Горячие напитки.</b> Классификация и ассортимент горячих напитков. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.	2	2	
2	<b>Кофе.</b> Классификация и ассортимент. Пищевая ценность Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении кофе. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кофе. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству кофе Правила проведения бракеража.	2	2	
3	<b>Какао. Горячий шоколад.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: какао, горячий шоколад. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража. Температурный режим и правила приготовления чая, кофе, какао. Техника порционирования,	2	2	



	варианты оформления горячих напитков для подачи. Методы сервировки и подачи горячих напитков. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков.		
4	<b>Горячие алкогольные напитки.</b> Температурный режим и правила приготовления горячих алкогольных напитков: пунш, глинтвейн. Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков для подачи. Методы сервировки и подачи горячих напитков. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков.	2	2
5	<b>Напитки с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режим и правила приготовления региональных напитков. Техника порционирования, варианты оформления региональных напитков для подачи. Методы сервировки и подачи региональных напитков. Температура подачи региональных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных напитков.	2	2
6-8	<b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных и горячих напитков.</b> Расчёт необходимого количества сырья. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих и холодных напитков. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих напитков. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков с использованием различных технологий приготовления и оформления напитков. Оценка качества готовых напитков. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании. Презентация напитков	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих напитков, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Актуальные направления в приготовлении горячих напитков. - Классификация горячих напитков. - Технология приготовления горячих напитков с использованием региональных продуктов. - Технология приготовления горячих напитков из сухой смеси промышленного производства. 2) составление терминологического словаря и подготовка кроссворда	4	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 04.01. и МДК. 04.02.</b>		<b>6</b>	
<b>Консультации</b>		<b>4</b>	
<b>Итого по МДК. 04.02. - 120 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 96 часов (из них практических занятий – 4 ч., лабораторных занятий – 36 ч.). Самостоятельной работы обучающегося – 14 часов. Промежуточная аттестация – 6 часов.			

Консультации – 4 часа.		
<b>Учебная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> - рациональная организация, проведение уборки рабочего места повара, выбор, подготовка к работе, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; - соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), эстетичное и безопасное упаковывание на вынос готовые блюда и напитки, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; <i>Промежуточная аттестация в форме зачёта</i>	<b>108 ч</b>	3
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> - подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями. <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	<b>180 ч</b>	3
<b>Всего – 462 часа</b> включая: Занятия во взаимодействии с преподавателем – 136 часов (в том числе практических занятий – 28 ч., лабораторных занятий – 36 ч.) самостоятельной работы обучающегося – 22 часа. Учебная практика – 108 часов; Производственная практика – 180 часов; Промежуточная аттестация – 16 часов (в том числе консультации – 4 часа).		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование:            весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:            функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7</p>

	шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

### **3.2.1. Основные печатные издания**

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с. – Текст : непосредственный.

### **3.2.2. Нормативная литература:**

Харченко, Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст : непосредственный.

### **3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

#### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических работ, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 04.01							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ПК 4.1. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 04.02							
Раздел 1.							
Тема 1.1.	1,2	ПК 4.2. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных и практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ПК 4.3. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторных и практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практических и лабораторных работ. Задание для ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ПК 4.4. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
Раздел 4							
Тема 4.1.	1,2	ПК 4.5. ОК 01-07; 09;10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение лабораторной работы Выполнение ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения лабораторной работы и ВСР	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
МДК. 04.01 МДК. 04.02	1,2	ПК 4.1. – 4.5 ОК 01- 07, 09,10 .	Промежу точный	Комплексный дифференцированны й зачёт	Задания для комплексного дифференциров анного зачёта	Учебный журнал Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
УП. 04	1,2,3	ПК 4.1. – 4.5.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики, отчет, характерист ика. Аттестацио нный лист.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), оценка ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточ ной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
ПП. 04	1,2,3	ПК 4.1. - 4.5.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестацио нный лист Характерис тика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), оценка ПК, ОК

	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, ПК 4.1. – 4.5.	Промежу точный контроль	Дифференцированны й зачёт	Задание для дифференциров анного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточ ной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК.
ПМ. 01	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 4.1 - 4.5.	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК

---

\*Результаты усвоения программы

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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



	<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полу фабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul> <p>-дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процес се выполнения: - заданий на практических и лабораторных занятиях; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>

	<p>инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ОК 01.</b></p>	<p>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>- оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>- адекватность определения потребности в информации;</p> <p>- эффективность поиска;</p> <p>- адекватность определения источников нужных</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических и лабораторных занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p>

	<p>ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, оценка выполнения заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК. 02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b>	- понимание значимости своей специальности	
<b>ОК 07.</b>	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения</li> </ul>	

	на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 2</b>	<p>Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>
<b>ЛР 3</b>	<p>Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида</p>
<b>ЛР 4</b>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>

<p><b>ЛР 7</b></p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;  Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;  Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;  Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы  Тестирования различного вида  Наблюдение за поведением студентов</p>
<p><b>ЛР 9</b></p>	<p>Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.</p>	<p>Анкетирование  Опросы  Тестирования различного вида  Индивидуальные беседы</p>
<p><b>ЛР 11</b></p>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов  Беседы</p>

## ПЕРЕЧЕНЬ

### ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ

#### Горячие блюда и десерты

1. Рулет фило с фруктами и ягодами
2. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
3. Фрукты, сваренные в сиропе
4. Фрукты, сваренные в вине
5. Яблоки печеные
6. Яблоки печеные
7. Фрукты, запечённые в фольге
8. Снежок в горячем сливочном соусе
9. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
10. Десерты фламбе
11. Фрукты жареные на гриле
12. Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе)
13. Фондан из сухой смеси промышленного приготовления
14. Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем
15. Оладьи с изюмом
16. Оладьи с яблоками
17. Омлеты сладкие
18. Вареники с ягодами
19. Пудинг рисовый
20. Пудинг сухарный
21. Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская)
22. Шарлотка с яблоками
23. Малиновый соус (вишневый, земляничный)
24. Клюквенный соус
25. Абрикосовый соус
26. Яблочный соус
27. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
28. Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо)
29. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)
30. Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо)

#### Холодные блюда и десерты

1. Мусс клюквенный
2. Мусс яблочный (на манной крупе)
3. Самбук абрикосовый
4. Самбук из йогурта и творожной массы
5. Крем ягодный
6. Крем йогуртовый
7. Крем ванильный
8. Желе из плодов и ягод свежих
9. Желе яблочное
10. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
11. Желе из молока
12. Многослойное желе
13. Фрукты натуральные
14. Фрукты на шпажках с йогуртом
15. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливками
16. Лимон с сахаром
17. Мороженое порциями
18. Мороженое с использованием сухого льда
19. Компот из сушеных фруктов
20. Компот из свежих плодов и ягод
21. Парфе из сухой смеси промышленного приготовления
22. Кисель из свежих плодов
23. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
24. Десерт молочный (чувашское национальное блюдо)
25. Кисель овсяной (чувашское национальное блюдо)

#### Напитки

1. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки
2. Морс из ягод
3. Лимонный напиток
4. Апельсиновый напиток
5. Напиток из ревеня
6. Напиток из плодов шиповника
7. Сбитень
8. Хлебный квас из ржаного хлеба
9. Хлебный квас из готового полуфабриката промышленного производства
10. Фруктовый квас
11. Петровский напиток
12. Холодный лимонный (апельсиновый) чай
13. Горячий лимонный (малиновый) чай
14. Чай с сахаром
15. Чай с лимоном
16. Чай с молоком
17. Кофе черный с сахаром

18. Кофе с молоком
19. Кофе натуральный со сгущенным молоком
20. Кофе по-восточному
21. Кофе натуральный, сваренный на песке
22. Кофе натуральный, сваренный на кофемашине
23. Кофейный напиток
24. Капучино
25. Латте
26. Какао с молоком
27. Горячий шоколад
28. Горячий пунш с пряностями
29. Пунш с молоком
30. Глинтвейн
31. Напиток клюквенный «Золотая осень» (чувашский национальный напиток)
26. Напиток из шиповника (чувашский национальный напиток)
27. Чувашское пиво (чувашский национальный напиток)
28. Пиво из солодового экстракта (чувашский национальный напиток)
29. Легкий хмелевой мед (чувашский национальный напиток)
30. Мед «Вишняк» (чувашский национальный напиток)
31. Медовое вино (чувашский национальный напиток)
32. Березовое вино (чувашский национальный напиток)