***Приложение 2***

***ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**

**ассортимента**

Озинки,2017 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  зам. директора по учебно- методической работе  ГБПОУ СО «ОЛСТиС»  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/Шестоперова Т.Е.  «19» января 2017 г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/ Шестоперова Т.Е.../  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г. | | Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. N 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)); 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270)); 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный№38940) |
| **ОДОБРЕНО** на заседании методической комиссии специальных дисциплин  Протокол № 6 « 19» января 2017г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_./  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии/\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Протокол № \_\_\_, «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_ г.  Председатель комиссии /\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ | |  |
| Составитель: | Почтарь Т.М. преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «ОЛСТиС» | |
| Рецензенты:  Внутренний  Внешний |  | |

Рекомендована Экспертной комиссией согласно приказа министерства образования Саратовской области **от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**.**

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДАДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

**ПК 4.1.**Подготавливать рабочее место,оборудование,сырье,исходные материалыдля 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 креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.3.**Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.5*.*** Осуществлять приготовление,творческое оформление и подготовку креализации горячих напитков разнообразного ассортимент

**Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Формируемые* | ***Название раздела*** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| *компетенции* |  | *Действие* | *Умения* | *Знания* |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |
| **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и | | | | |  |  |
| горячих сладких блюд, | | десертов, напитков разнообразного ассортимента | | |  |  |
|  | Подготовка, уборка | | Выбирать, | Требования |  |  |
|  | рабочего места повара | | рационально размещать | охраны | труда, |  |
|  | при выполнении работ | | на рабочем месте | пожарной |  |  |
|  | по приготовлению | | оборудование, | безопасности | и |  |
|  | холодных и горячих | | инвентарь, посуду, | производственной | |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | сладких блюд, десертов, | сырье, материалы в | | | санитарии | |  |  | в |
|  | напитков | соответствии с | | | организации питания. | | | |  |
|  |  | инструкциями и | | | Виды, назначение, | | | | |
|  |  | регламентами, | |  | правила безопасной | | | |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | эксплуатации | | |  |  |
|  |  | Проводить текущую | | | технологического | | | |  |
|  |  | уборку рабочего места | | | оборудования, | | | |  |
|  |  | повара в соответствии с | | | производственного | | | |  |
|  |  | инструкциями и | | | инвентаря, | |  |  |  |
|  |  | регламентами, | |  | инструментов, | | | |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | весоизмерительных | | | |  |
|  |  | Применять | | | приборов, посуды и | | | |  |
|  |  | регламенты, |  | стандарты | правила ухода за ними. | | | | |
|  |  | и | нормативно- | | Организация работ | | | | |
|  |  | техническую | |  | по | приготовлению | | | |
|  |  | документацию, | | | холодных | | и | горячих | |
|  |  | соблюдать | санитарные | | сладких |  |  | блюд, | |
|  |  | требования. |  |  | десертов, напитков. | | | |  |
|  |  | Выбирать | | и | Последовательнос | | | | |
|  |  | применять | моющие и | | ть |  | выполнения | | |
|  |  | дезинфицирующие | | | технологических | | | |  |
|  |  | средства. |  |  | операций, | |  |  |  |
|  |  | Владеть | | техникой | современные | | | методы | |
|  |  | ухода |  | за | приготовления | | | |  |
|  |  | весоизмерительным | | | холодных | | и | горячих | |
|  |  | оборудованием. | | | сладких |  |  | блюд, | |
|  |  | Мыть вручную и в | | | десертов, напитков. | | | |  |
|  |  | посудомоечной машине, | | | Регламенты, | | | |  |
|  |  | чистить и раскладывать | | | стандарты, в том числе | | | | |
|  |  | на хранение | | кухонную | система |  |  | анализа, | |
|  |  | посуду |  | и | оценки | и | управления | | |
|  |  | производственный | | | опасными | | факторами | | |
|  |  | инвентарь |  | в | (система НАССР) и | | | |  |
|  |  | соответствии | | со | нормативно- | | |  |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | техническая | | |  |  |
|  |  | Соблюдать правила | | | документация, | | | |  |
|  |  | мытья кухонных ножей, | | | используемая | | | при | |
|  |  | острых, травмоопасных | | | приготовлении | | | |  |
|  |  | частей технологического | | | холодных | | и | горячих | |
|  |  | оборудования. | |  | сладких |  |  | блюд, | |
|  |  | Соблюдать условия | | | десертов, напитков. | | | |  |
|  |  | хранения кухонной | | | Возможные | | | |  |
|  |  | посуды, инвентаря, | | | последствия | | |  |  |
|  |  | инструментов | |  | нарушения | | санитарии | | |
|  | Подбор, подготовка к | Выбирать | |  | и гигиены. | |  |  |  |
|  | работе, проверка | оборудование, | |  | Требования | | | | к |
|  | технологического | производственный | | | личной |  |  | гигиене | |
|  | оборудования, | инвентарь, |  |  | персонала. | |  |  |  |
|  | производственного | инструменты, посуду в | | | Правила | | |  |  |
|  | инвентаря, | соответствии с видом | | | безопасного | | | хранения | |
|  | инструментов, | работ в зоне по | | | чистящих, | | моющих | | и |
|  | весоизмерительных | приготовлению | | | дезинфицирующих | | | |  |
|  | приборов | холодных и горячих | | | средств, | | предназна- | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | сладких блюд, десертов, | | | ченных | для |
|  |  | напитков. |  |  | последующего |  |
|  |  | Подготавливать к | | | использования. |  |
|  |  | работе, проверять | | | Правила |  |
|  |  | технологическое | |  | утилизации отходов. | |
|  |  | оборудование, | |  | Виды, назначение | |
|  |  | производственный | | | упаковочных |  |
|  |  | инвентарь, |  |  | материалов, способы | |
|  |  | инструменты, | |  | хранения пищевых |  |
|  |  | весоизмерительные | | | продуктов. |  |
|  |  | приборы в соответствии | | | Виды, назначение | |
|  |  | с инструкциями и | | | оборудования, |  |
|  |  | регламентами, | |  | инвентаря посуды, |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | используемых для |  |
|  |  | Соблюдать правила | | | порционирования |  |
|  |  | техники безопасности, | | | (комплектования) |  |
|  |  | пожарной безопасности, | | | готовых холодных и | |
|  |  | охраны труда | |  | горячих сладких блюд, | |
|  | Подготовка рабочего | Выбирать, | |  | десертов, напитков. |  |
|  | места для | подготавливать | |  | Способы и |  |
|  | порционирования | материалы, | | посуду, | правила |  |
|  | (комплектования), | оборудование | | для | порционирования |  |
|  | упаковки на вынос | упаковки, | хранения | | (комплектования), |  |
|  | готовых холодных и | готовых | холодных и | | упаковки на вынос |  |
|  | горячих сладких блюд, | горячих сладких блюд, | | | готовых холодных и | |
|  | десертов, напитков | десертов, напитков. | | | горячих сладких блюд, | |
|  |  | Рационально | | | десертов, напитков. |  |
|  |  | организовывать | | рабочее | Условия, сроки, | |
|  |  | место | с | учетом | способы хранения |  |
|  |  | стандартов чистоты. | | | холодных и горячих |  |
|  |  |  |  |  | сладких блюд, |  |
|  |  |  |  |  | десертов, напитков |  |
| ***ОК.01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | | | Актуальный |  |
|  | проблемных ситуаций в | и/или проблему в | | | профессиональный и | |
|  | различных контекстах. | профессиональном | | | социальный контекст, | |
|  | Проведение анализа | и/или социальном | | | в котором приходится | |
|  | сложных ситуаций при | контексте. |  |  | работать и жить. |  |
|  | решении задач | Анализировать задачу | | | Основные источники | |
|  | профессиональной | и/или проблему и | | | информации и ресурсы | |
|  | деятельности. | выделять её составные | | | для решения задач и | |
|  | Определение этапов | части. |  |  | проблем в |  |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | | | профессиональном |  |
|  | Определение | эффективно искать | | | и/или социальном |  |
|  | потребности в | информацию, | |  | контексте. |  |
|  | информации. | необходимую для | | | Алгоритмы |  |
|  | Осуществление | решения задачи и/или | | | выполнения работ в |  |
|  | эффективного поиска. | проблемы. |  |  | профессиональной и | |
|  | Выделение всех | Составлять план | |  | смежных областях. |  |
|  | возможных источников | действия. |  |  | Методы работы в |  |
|  | нужных ресурсов, в том | Определять | |  | профессиональной и | |
|  | числе неочевидных. | необходимые ресурсы. | | | смежных сферах. |  |
|  | Разработка детального | Владеть актуальными | | | Структура плана для | |
|  | плана действий. | методами работы в | | | решения задач |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Оценка рисков на | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | каждом шагу. | смежных сферах. | результатов решения |
|  | Оценка плюсов и | Реализовать | задач |
|  | минусов полученного | составленный план. | профессиональной |
|  | результата, своего плана | Оценивать результат и | деятельности |
|  | и его реализации, | последствия своих |  |
|  | предложение критериев | действий |  |
|  | оценки и рекомендаций | (самостоятельно или с |  |
|  | по улучшению плана | помощью наставника). |  |
| ОК.04 | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
|  | общении для | коллектива и команды | коллектива |
|  | эффективного решения | Взаимодействовать с | Психология личности |
|  | деловых задач | коллегами, | Основы проектной |
|  | Планирование | руководством, | деятельности |
|  | профессиональной | клиентами. |  |
|  | деятельность |  |  |
| *ОК.07* | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
|  | экологической | экологической | экологической |
|  | безопасности при | безопасности | безопасности при |
|  | ведении | Определять направления | ведении |
|  | профессиональной | ресурсосбережения в | профессиональной |
|  | деятельности; | рамках | деятельности |
|  | Обеспечивать | профессиональной | Основные ресурсы |
|  | ресурсосбережение на | деятельности по | задействованные в |
|  | рабочем месте | профессии | профессиональной |
|  |  | (специальности) | деятельности |
|  |  |  | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |



***Раздел модуля 2.*** Процессы приготовленияи подготовкик реализации холодных и горячихсладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Подготовка основных | Оценивать наличие, | | | | | Правила выбора |
|  | продуктов и | подбирать |  |  |  | в | основных продуктов и |
|  | дополнительных | соответствии | |  |  | с | дополнительных |
|  | ингредиентов | технологическими | | | |  | ингредиентов с учетом |
|  |  | требованиями, | | |  |  | их сочетаемости, |
|  |  | оценивать |  | качество | | и | взаимозаменяемости. |
|  |  | безопасность | |  | основных | | Критерии оценки |
|  |  | продуктов |  |  |  | и | качества основных |
|  |  | дополнительных | | | |  | продуктов и |
|  |  | ингредиентов. | | |  |  | дополнительных |
|  |  | Организовывать | | | | их | ингредиентов, |
|  |  | хранение | до | | момента | | используемых для |
|  |  | использования. | | | |  | приготовления |
|  |  | Выбирать, | | |  |  | холодных и горячих |
|  |  | подготавливать | | | |  | сладких блюд, |
|  |  | ароматические | | |  | и | десертов. |
|  |  | красящие | вещества | | | с | Ассортимент, |
|  |  | учетом |  | требований | | | характеристика |
|  |  | санитарных | |  | норм | и | региональных видов |
|  |  | правил. |  |  |  |  | сырья, продуктов. |
|  |  | Взвешивать, | | | |  | Нормы |
|  |  | измерять |  | продукты, | | | взаимозаменяемости |
|  |  | входящие |  | в | состав | | сырья и продуктов. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | холодных | | и | горячих | | Правила расчета |
|  |  | сладких блюд, десертов, | | | | | потребности в сырье и |
|  |  | в | соответствии | | | с | пищевых продуктах. |
|  |  | рецептурой. | |  |  |  | Правила |
|  |  |  | Осуществлять | | |  | составления заявки на |
|  |  | взаимозаменяемость | | | |  | склад |
|  |  | продуктов | |  |  | в |  |
|  |  | соответствии с нормами | | | | |  |
|  |  | закладки, | |  |  |  |  |
|  |  | особенностями | | | заказа, | |  |
|  |  | сезонностью. | | |  |  |  |
|  |  |  | Использовать | | |  |  |
|  |  | региональные, сезонные | | | | |  |
|  |  | продукты | |  | для | |  |
|  |  | приготовления | | |  |  |  |
|  |  | холодных | | и | горячих | |  |
|  |  | сладких блюд, десертов,. | | | | |  |
|  |  |  | Оформлять | | заявки | |  |
|  |  | на продукты, расходные | | | | |  |
|  |  | материалы, | |  |  |  |  |
|  |  | необходимые | | | для | |  |
|  |  | приготовления | | |  |  |  |
|  |  | холодных | | и | горячих | |  |
|  |  | сладких блюд, десертов, | | | | |  |
|  | Приготовление |  | Выбирать, | |  |  | Ассортимент, |
|  | холодных и горячих | применять, | |  |  |  | рецептуры, пищевая |
|  | сладких блюд, десертов | комбинировать методы | | | |  | ценность, требования к |
|  | разнообразного | приготовления | | |  |  | качеству, методы |
|  | ассортимента | холодных и горячих | | | |  | приготовления |
|  |  | сладких блюд, десертов | | | |  | холодных и горячих |
|  |  | с учетом типа питания, | | | |  | сладких блюд, |
|  |  | вида и кулинарных | | | |  | десертов |
|  |  | свойств используемых | | | |  | разнообразного |
|  |  | продуктов и | |  |  |  | ассортимента, в том |
|  |  | полуфабрикатов, | | |  |  | числе региональных, |
|  |  | требований рецептуры, | | | |  | вегетарианских, для |
|  |  | последовательности | | | |  | диетического питания. |
|  |  | приготовления, | | |  |  | Температурный |
|  |  | особенностей заказа. | | | |  | режим и правила |
|  |  |  | Рационально | | |  | приготовления |
|  |  | использовать продукты, | | | | | холодных и горячих |
|  |  | полуфабрикаты. | | |  |  | сладких блюд, |
|  |  |  | Соблюдать | |  |  | десертов. |
|  |  | температурный и | | | |  | Виды, назначение |
|  |  | временной режим | | | |  | и правила безопасной |
|  |  | процессов | |  |  |  | эксплуатации |
|  |  | приготовления. | | |  |  | технологического |
|  |  |  | Изменять закладку | | |  | оборудования, |
|  |  | продуктов в | |  |  |  | производственного |
|  |  | соответствии с | | |  |  | инвентаря, |
|  |  | изменением выхода | | | |  | инструментов, посуды, |
|  |  | холодных и горячих | | | |  | используемых при |
|  |  | сладких блюд, десертов. | | | | | приготовлении |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Определять степень | холодных и горячих |
|  |  | готовности холодных и | сладких блюд, |
|  |  | горячих сладких блюд, | десертов. |
|  |  | десертов. | Нормы |
|  |  | Доводить холодных | взаимозаменяемости |
|  |  | и горячих сладких блюд, | сырья и продуктов. |
|  |  | десертов, напитков до | Ассортимент, |
|  |  | вкуса, до определенной | характеристика, |
|  |  | консистенции. | кулинарное |
|  |  | Владеть техниками, | использование, |
|  |  | приемами | безопасность |
|  |  | приготовления | ароматических и |
|  |  | холодных и горячих | красящих веществ. |
|  |  | сладких блюд, десертов. |  |
|  |  | Подбирать гарниры, |  |
|  |  | соусы. |  |
|  |  | Соблюдать |  |
|  |  | санитарно- |  |
|  |  | гигиенические |  |
|  |  | требования в процессе |  |
|  |  | приготовления пищи. |  |
|  |  | Осуществлять |  |
|  |  | взаимозаменяемость |  |
|  |  | продуктов в процессе |  |
|  |  | приготовления |  |
|  |  | холодных и горячих |  |
|  |  | сладких блюд, десертов |  |
|  |  | с учетом норм |  |
|  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  | Выбирать, |  |
|  |  | подготавливать и |  |
|  |  | использовать при |  |
|  |  | приготовлении |  |
|  |  | холодных и горячих |  |
|  |  | сладких блюд, десертов |  |
|  |  | ароматические и |  |
|  |  | красящие вещества с |  |
|  |  | учетом их |  |
|  |  | взаимозаменяемости, |  |
|  |  | сочетаемости с |  |
|  |  | основными продуктами, |  |
|  |  | требованиями |  |
|  |  | санитарных норм и |  |
|  |  | правил. |  |
|  |  | Выбирать в |  |
|  |  | соответствии со |  |
|  |  | способом |  |
|  |  | приготовления, |  |
|  |  | безопасно использовать |  |
|  |  | технологическое |  |
|  |  | оборудование, |  |
|  |  | производственный |  |
|  |  | инвентарь, |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | инструменты, посуду | | |  |  |  |  |  |
|  | Ведение | расчетов | с |  | Рассчитывать | |  |  | Ассортимент и | | |
|  | потребителями | | при | стоимость холодных и | | |  | цены на холодные и | | | |
|  | отпуске | продукции | на | горячих сладких блюд, | | |  | горячие сладкие | | | |
|  | вынос, взаимодействие с | | | десертов, напитков. | | |  | блюда, десерты на день | | | |
|  | потребителями | | при |  | Вести учет | |  | принятия платежей. | | | |
|  | отпуске | продукции | с | реализованных | | |  |  | Правила | |  |
|  | прилавка/раздачи | |  | холодных и горячих | | |  | поведения, степень | | | |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов. | | | | ответственности за | | | |
|  |  |  |  |  | Поддерживать | |  | правильность расчетов | | | |
|  |  |  |  | визуальный контакт с | | |  | с потребителями. | | | |
|  |  |  |  | потребителем. | | |  |  | Правила общения | | |
|  |  |  |  |  | Владеть |  |  | с потребителями. | | | |
|  |  |  |  | профессиональной | | |  |  | Базовый | |  |
|  |  |  |  | терминологией. | | |  | словарный запас на | | | |
|  |  |  |  |  | Консультировать | |  | иностранном языке. | | | |
|  |  |  |  | потребителей, оказывать | | | |  | Техника общения, | | |
|  |  |  |  | им помощь в выборе | | |  | ориентированная на | | | |
|  |  |  |  | холодных и горячих | | |  | потребителя | | |  |
|  |  |  |  | сладких блюд, десертов. | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Разрешать проблемы в | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | рамках своей | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | компетенции | | |  |  |  |  |  |
|  | Подготовка, уборка | |  |  | Выбирать, | |  |  | Требования | | |
|  | рабочего места повара | | | рационально размещать | | | | охраны | |  | труда, |
|  | при выполнении работ | | | на рабочем месте | | |  | пожарной | |  |  |
|  | по приготовлению | |  | оборудование, | | |  | безопасности | | | и |
|  | холодных и горячих | |  | инвентарь, посуду, | | |  | производственной | | | |
|  | сладких блюд, десертов | | | сырье, материалы в | | |  | санитарии | |  | в |
|  |  |  |  | соответствии с | | |  | организации питания. | | | |
|  |  |  |  | инструкциями и | | |  |  | Виды, назначение, | | |
|  |  |  |  | регламентами, | | |  | правила безопасной | | | |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | |  | эксплуатации | | |  |
|  |  |  |  |  | Проводить текущую | | | технологического | | | |
|  |  |  |  | уборку рабочего места | | |  | оборудования, | | |  |
|  |  |  |  | повара в соответствии с | | | | производственного | | | |
|  |  |  |  | инструкциями и | | |  | инвентаря, | |  |  |
|  |  |  |  | регламентами, | | |  | инструментов, | | |  |
|  |  |  |  | стандартами чистоты. | | |  | весоизмерительных | | | |
|  |  |  |  |  | Применять | |  | приборов, посуды и | | | |
|  |  |  |  | регламенты, | | стандарты | | правила ухода за ними. | | | |
|  |  |  |  | и | нормативно- | | |  | Организация работ | | |
|  |  |  |  | техническую | | |  | по | приготовлению | | |
|  |  |  |  | документацию, | | |  | холодных | | и | горячих |
|  |  |  |  | соблюдать | | санитарные | | сладких | |  | блюд, |
|  |  |  |  | требования. | |  |  | десертов. | |  |  |
|  |  |  |  |  | Выбирать | | и |  | Последовательнос | | |
|  |  |  |  | применять | | моющие | и | ть |  | выполнения | |
|  |  |  |  | дезинфицирующие | | |  | технологических | | | |
|  |  |  |  | средства. | |  |  | операций, | |  |  |
|  |  |  |  |  | Владеть | техникой | | современные | | | методы |
|  |  |  |  | ухода | |  | за | приготовления | | |  |
|  |  |  |  | весоизмерительным | | |  | холодных | | и | горячих |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | оборудованием. | | | сладких |  | блюд, | |
|  |  |  | Мыть вручную и в | | | десертов. |  |  |  |
|  |  |  | посудомоечной машине, | | | Регламенты, | | |  |
|  |  |  | чистить и раскладывать | | | стандарты, в том числе | | | |
|  |  |  | на хранение | | кухонную | система |  | анализа, | |
|  |  |  | посуду |  | и | оценки и | управления | | |
|  |  |  | производственный | | | опасными | факторами | | |
|  |  |  | инвентарь | | в | (система НАССР) и | | |  |
|  |  |  | соответствии | | со | нормативно- | |  |  |
|  |  |  | стандартами чистоты. | | | техническая | |  |  |
|  |  |  | Соблюдать правила | | | документация, | | |  |
|  |  |  | мытья кухонных ножей, | | | используемая | | при | |
|  |  |  | острых, | травмоопасных | | приготовлении | | |  |
|  |  |  | частей технологического | | | холодных | и | горячих | |
|  |  |  | оборудования. | | | сладких |  | блюд, | |
|  |  |  | Соблюдать условия | | | десертов. |  |  |  |
|  |  |  | хранения |  | кухонной | Возможные | | |  |
|  |  |  | посуды, |  | инвентаря, | последствия | |  |  |
|  |  |  | инструментов | |  | нарушения | санитарии | | |
|  | Подбор, | подготовка к | Выбирать | | | и гигиены. |  |  |  |
|  | работе, | проверка | оборудование, | | | Требования | | | к |
|  | технологического | | производственный | | | личной |  | гигиене | |
|  | оборудования, | | инвентарь, | |  | персонала. |  |  |  |
|  | производственного | | инструменты, посуду в | | | Правила | |  |  |
|  | инвентаря, | | соответствии с видом | | | безопасного | | хранения | |
|  | инструментов, | | работ в зоне по | | | чистящих, | моющих | | и |
|  | весоизмерительных | | приготовлению | | | дезинфицирующих | | |  |
|  | приборов |  | холодных и горячих | | | средств, | предназна- | | |
|  |  |  | сладких блюд, десертов. | | | ченных |  | для | |
|  |  |  | Подготавливать к | | | последующего | | |  |
|  |  |  | работе, проверять | | | использования. | | |  |
|  |  |  | технологическое | | | Правила | |  |  |
|  |  |  | оборудование, | | | утилизации отходов. | | |  |
|  |  |  | производственный | | | Виды, назначение | | | |
|  |  |  | инвентарь, | |  | упаковочных | |  |  |
|  |  |  | инструменты, | |  | материалов, способы | | |  |
|  |  |  | весоизмерительные | | | хранения пищевых | | |  |
|  |  |  | приборы в соответствии | | | продуктов. |  |  |  |
|  |  |  | с инструкциями и | | | Виды, назначение | | | |
|  |  |  | регламентами, | | | оборудования, | | |  |
|  |  |  | стандартами чистоты. | | | инвентаря посуды, | | |  |
|  |  |  | Соблюдать правила | | | используемых для | | |  |
|  |  |  | техники безопасности, | | | порционирования | | |  |
|  |  |  | пожарной безопасности, | | | (комплектования) | | |  |
|  |  |  | охраны труда | |  | готовых холодных и | | |  |
|  | Подготовка рабочего | | Выбирать, | | | горячих сладких блюд, | | | |
|  | места для |  | подготавливать | | | десертов. |  |  |  |
|  | порционирования | | материалы, | | посуду, | Способы и | | |  |
|  | (комплектования), | | оборудование | | для | правила |  |  |  |
|  | упаковки на вынос | | упаковки, | | хранения | порционирования | | |  |
|  | готовых холодных и | | готовых | холодных и | | (комплектования), | | |  |
|  | горячих сладких блюд, | | горячих сладких блюд,. | | | упаковки на вынос | | |  |
|  | десертов |  | Рационально | | | готовых холодных и | | |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | организовывать | | рабочее | горячих сладких блюд, |
|  |  | место | с | учетом | десертов. |
|  |  | стандартов чистоты. | | | Условия, сроки, |
|  |  |  |  |  | способы хранения |
|  |  |  |  |  | холодных и горячих |
|  |  |  |  |  | сладких блюд, |
|  |  |  |  |  | десертов |
| ***ОК. 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | | | Актуальный |
|  | проблемные ситуации в | и/или проблему в | | | профессиональный и |
|  | различных контекстах. | профессиональном | | | социальный контекст, |
|  | Проведение анализа | и/или социальном | | | в котором приходится |
|  | сложных ситуаций при | контексте; |  |  | работать и жить; |
|  | решении задач | Анализировать задачу | | | Основные источники |
|  | профессиональной | и/или проблему и | | | информации и ресурсы |
|  | деятельности | выделять её составные | | | для решения задач и |
|  | Определение этапов | части; |  |  | проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | | | профессиональном |
|  | Определение | эффективно искать | | | и/или социальном |
|  | потребности в | информацию, | |  | контексте. |
|  | информации | необходимую для | | | Алгоритмы |
|  | Осуществление | решения задачи и/или | | | выполнения работ в |
|  | эффективного поиска. | проблемы; |  |  | профессиональной и |
|  | Выделение всех | Составить план | |  | смежных областях; |
|  | возможных источников | действия, |  |  | Методы работы в |
|  | нужных ресурсов, в том | Определить | |  | профессиональной и |
|  | числе неочевидных. | необходимые ресурсы; | | | смежных сферах. |
|  | Разработка детального | Владеть актуальными | | | Структура плана для |
|  | плана действий | методами работы в | | | решения задач |
|  | Оценка рисков на | профессиональной и | | | Порядок оценки |
|  | каждом шагу | смежных сферах; | | | результатов решения |
|  | Оценивает плюсы и | Реализовать | |  | задач |
|  | минусы полученного | составленный план; | | | профессиональной |
|  | результата, своего плана | Оценивать результат и | | | деятельности |
|  | и его реализации, | последствия своих | | |  |
|  | предлагает критерии | действий |  |  |  |
|  | оценки и рекомендации | (самостоятельно или с | | |  |
|  | по улучшению плана. | помощью наставника). | | |  |
| ОК.04 | Участие в деловом | Организовывать работу | | | Психология |
|  | общении для | коллектива и команды | | | коллектива |
|  | эффективного решения | Взаимодействовать с | | | Психология личности |
|  | деловых задач | коллегами, |  |  | Основы проектной |
|  | Планирование | руководством, | |  | деятельности |
|  | профессиональной | клиентами. |  |  |  |
|  | деятельность |  |  |  |  |
| *ОК.07* | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | | | Правила |
|  | экологической | экологической | |  | экологической |
|  | безопасности при | безопасности | |  | безопасности при |
|  | ведении | Определять направления | | | ведении |
|  | профессиональной | ресурсосбережения в | | | профессиональной |
|  | деятельности; | рамках |  |  | деятельности |
|  | Обеспечивать | профессиональной | | | Основные ресурсы |
|  | ресурсосбережение на | деятельности по | |  | задействованные в |
|  | рабочем месте | профессии |  |  | профессиональной |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | (специальности) | деятельности |
|  |  |  | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |



***Раздел модуля 3.*** Процессы приготовленияи подготовкик реализации холодных и горячихнапитков разнообразного ассортимента

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Подготовка основных | Оценивать наличие, | | | | Правила выбора |
|  | продуктов и | подбирать |  |  | в | основных продуктов и |
|  | дополнительных | соответствии | |  | с | дополнительных |
|  | ингредиентов | технологическими | | |  | ингредиентов с учетом |
|  |  | требованиями, | |  |  | их сочетаемости, |
|  |  | оценивать | качество | | и | взаимозаменяемости. |
|  |  | безопасность | | основных | | Критерии оценки |
|  |  | продуктов |  |  | и | качества основных |
|  |  | дополнительных | | |  | продуктов и |
|  |  | ингредиентов. | |  |  | дополнительных |
|  |  | Организовывать | | | их | ингредиентов, |
|  |  | хранение | до | момента | | используемых для |
|  |  | использования. | | |  | приготовления |
|  |  | Выбирать, | |  |  | холодных и горячих |
|  |  | подготавливать | | |  | напитков. |
|  |  | ароматические | |  | и | Ассортимент, |
|  |  | красящие | вещества | | с | характеристика |
|  |  | учетом | требований | | | региональных видов |
|  |  | санитарных | | норм | и | сырья, продуктов. |
|  |  | правил. |  |  |  | Нормы |
|  |  | Взвешивать, | | |  | взаимозаменяемости |
|  |  | измерять | продукты, | | | сырья и продуктов. |
|  |  | входящие | в | состав | | Правила расчета |
|  |  | холодных | и | горячих | | потребности в сырье и |
|  |  | напитков в соответствии | | | | пищевых продуктах. |
|  |  | с рецептурой. | |  |  | Правила |
|  |  | Осуществлять | | |  | составления заявки на |
|  |  | взаимозаменяемость | | |  | склад |
|  |  | продуктов |  |  | в |  |
|  |  | соответствии с нормами | | | |  |
|  |  | закладки, |  |  |  |  |
|  |  | особенностями | | заказа, | |  |
|  |  | сезонностью. | |  |  |  |
|  |  | Использовать | | |  |  |
|  |  | региональные, | | сезонные | |  |
|  |  | продукты |  | для | |  |
|  |  | приготовления | |  |  |  |
|  |  | холодных | и | горячих | |  |
|  |  | напитков. |  |  |  |  |
|  |  | Оформлять заявки | | | |  |
|  |  | на продукты, расходные | | | |  |
|  |  | материалы, |  |  |  |  |
|  |  | необходимые | | для | |  |
|  |  | приготовления | |  |  |  |
|  |  | холодных | и | горячих | |  |
|  |  | напитков |  |  |  |  |
|  | Приготовление | Выбирать, | |  |  | Ассортимент, |
|  | холодных и горячих | применять, |  |  |  | рецептуры, пищевая |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | напитков | комбинировать методы | ценность, требования к |
|  | разнообразного | приготовления | качеству, методы |
|  | ассортимента | холодных и горячих | приготовления |
|  |  | напитков с учетом типа | холодных и горячих |
|  |  | питания, вида и | напитков |
|  |  | кулинарных свойств | разнообразного |
|  |  | используемых | ассортимента, в том |
|  |  | продуктов и | числе региональных, |
|  |  | полуфабрикатов, | вегетарианских, для |
|  |  | требований рецептуры, | диетического питания. |
|  |  | последовательности | Температурный |
|  |  | приготовления, | режим и правила |
|  |  | особенностей заказа. | приготовления |
|  |  | Рационально | холодных и горячих |
|  |  | использовать продукты, | напитков. |
|  |  | полуфабрикаты. | Виды, назначение |
|  |  | Соблюдать | и правила безопасной |
|  |  | температурный и | эксплуатации |
|  |  | временной режим | технологического |
|  |  | процессов | оборудования, |
|  |  | приготовления. | производственного |
|  |  | Изменять закладку | инвентаря, |
|  |  | продуктов в | инструментов, посуды, |
|  |  | соответствии с | используемых при |
|  |  | изменением выхода | приготовлении |
|  |  | холодных и горячих | холодных и горячих |
|  |  | напитков. | напитков. |
|  |  | Определять степень | Нормы |
|  |  | готовности холодных и | взаимозаменяемости |
|  |  | горячих напитков. | сырья и продуктов. |
|  |  | Доводить холодных | Ассортимент, |
|  |  | и горячих сладких блюд, | характеристика, |
|  |  | десертов, напитков до | кулинарное |
|  |  | вкуса, до определенной | использование, |
|  |  | консистенции. | безопасность |
|  |  | Владеть техниками, | ароматических и |
|  |  | приемами | красящих веществ. |
|  |  | приготовления |  |
|  |  | холодных и горячих |  |
|  |  | напитков. |  |
|  |  | Соблюдать |  |
|  |  | санитарно- |  |
|  |  | гигиенические |  |
|  |  | требования в процессе |  |
|  |  | приготовления пищи. |  |
|  |  | Осуществлять |  |
|  |  | взаимозаменяемость |  |
|  |  | продуктов в процессе |  |
|  |  | приготовления |  |
|  |  | холодных и горячих |  |
|  |  | напитков с учетом норм |  |
|  |  | взаимозаменяемости. |  |
|  |  | Выбирать, |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | подготавливать и |  |
|  |  |  |  | использовать при |  |
|  |  |  |  | приготовлении |  |
|  |  |  |  | холодных и горячих |  |
|  |  |  |  | напитков ароматические |  |
|  |  |  |  | и красящие вещества с |  |
|  |  |  |  | учетом их |  |
|  |  |  |  | взаимозаменяемости, |  |
|  |  |  |  | сочетаемости с |  |
|  |  |  |  | основными продуктами, |  |
|  |  |  |  | требованиями |  |
|  |  |  |  | санитарных норм и |  |
|  |  |  |  | правил. |  |
|  |  |  |  | Выбирать в |  |
|  |  |  |  | соответствии со |  |
|  |  |  |  | способом |  |
|  |  |  |  | приготовления, |  |
|  |  |  |  | безопасно использовать |  |
|  |  |  |  | технологическое |  |
|  |  |  |  | оборудование, |  |
|  |  |  |  | производственный |  |
|  |  |  |  | инвентарь, |  |
|  |  |  |  | инструменты, посуду |  |
|  | Ведение | расчетов | с | Рассчитывать | Ассортимент и |
|  | потребителями | | при | стоимость холодных и | цены на холодные и |
|  | отпуске | продукции | на | горячих напитков. | горячие напитки на |
|  | вынос, взаимодействие с | | | Вести учет | день принятия |
|  | потребителями | | при | реализованных | платежей. |
|  | отпуске | продукции | с | холодных и горячих | Правила торговли. |
|  | прилавка/раздачи | |  | напитков. | Виды оплаты по |
|  |  |  |  | Пользоваться | платежам. |
|  |  |  |  | контрольно-кассовыми | Виды и |
|  |  |  |  | машинами при | характеристика |
|  |  |  |  | оформлении платежей. | контрольно-кассовых |
|  |  |  |  | Принимать оплату | машин. |
|  |  |  |  | наличными деньгами; | Виды и правила |
|  |  |  |  | принимать и оформлять | осуществления |
|  |  |  |  | безналичные платежи. | кассовых операций. |
|  |  |  |  | Составлять отчет по | Правила и порядок |
|  |  |  |  | платежам. | расчета потребителей |
|  |  |  |  | Поддерживать | при оплате наличными |
|  |  |  |  | визуальный контакт с | деньгами, при |
|  |  |  |  | потребителем. | безналичной форме |
|  |  |  |  | Владеть | оплаты. |
|  |  |  |  | профессиональной | Правила |
|  |  |  |  | терминологией. | поведения, степень |
|  |  |  |  | Консультировать | ответственности за |
|  |  |  |  | потребителей, оказывать | правильность расчетов |
|  |  |  |  | им помощь в выборе | с потребителями. |
|  |  |  |  | холодных и горячих | Правила общения |
|  |  |  |  | напитков. Разрешать | с потребителями. |
|  |  |  |  | проблемы в рамках | Базовый |
|  |  |  |  | своей компетенции | словарный запас на |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | иностранном языке. | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | Техника общения, | | | | |
|  |  |  |  |  |  | ориентированная на | | | |  |
|  |  |  |  |  |  | потребителя | | |  |  |
|  | Подготовка, уборка | Выбирать, | | |  | Требования | | | |  |
|  | рабочего места повара | рационально размещать | | | | охраны |  |  | труда, | |
|  | при выполнении работ | на рабочем месте | | | | пожарной | |  |  |  |
|  | по приготовлению | оборудование, | | |  | безопасности | | |  | и |
|  | холодных и горячих | инвентарь, посуду, | | | | производственной | | | |  |
|  | напитков | сырье, материалы в | | | | санитарии | |  |  | в |
|  |  | соответствии с | | |  | организации питания. | | | |  |
|  |  | инструкциями и | | |  | Виды, назначение, | | | | |
|  |  | регламентами, | | |  | правила безопасной | | | |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | | эксплуатации | | |  |  |
|  |  | Проводить текущую | | | | технологического | | | |  |
|  |  | уборку рабочего места | | | | оборудования, | | |  |  |
|  |  | повара в соответствии с | | | | производственного | | | |  |
|  |  | инструкциями и | | |  | инвентаря, | |  |  |  |
|  |  | регламентами, | | |  | инструментов, | | |  |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | | весоизмерительных | | | |  |
|  |  | Применять | | |  | приборов, посуды и | | | |  |
|  |  | регламенты, |  | стандарты | | правила ухода за ними. | | | | |
|  |  | и | нормативно- | | | Организация работ | | | | |
|  |  | техническую | |  |  | по | приготовлению | | | |
|  |  | документацию, | | |  | холодных | | и | горячих | |
|  |  | соблюдать |  | санитарные | | напитков. | |  |  |  |
|  |  | требования. |  |  |  | Последовательнос | | | | |
|  |  | Выбирать | | | и | ть |  | выполнения | | |
|  |  | применять | моющие и | | | технологических | | | |  |
|  |  | дезинфицирующие | | | | операций, | |  |  |  |
|  |  | средства. |  |  |  | современные | | | методы | |
|  |  | Владеть | | техникой | | приготовления | | |  |  |
|  |  | ухода |  |  | за | холодных | | и | горячих | |
|  |  | весоизмерительным | | | | напитков. | |  |  |  |
|  |  | оборудованием. | | |  | Регламенты, | | | |  |
|  |  | Мыть вручную и в | | | | стандарты, в том числе | | | | |
|  |  | посудомоечной машине, | | | | система |  |  | анализа, | |
|  |  | чистить и раскладывать | | | | оценки | и | управления | | |
|  |  | на хранение | | кухонную | | опасными | | факторами | | |
|  |  | посуду |  |  | и | (система НАССР) и | | | |  |
|  |  | производственный | | | | нормативно- | | |  |  |
|  |  | инвентарь |  |  | в | техническая | | |  |  |
|  |  | соответствии | |  | со | документация, | | |  |  |
|  |  | стандартами чистоты. | | | | используемая | | | при | |
|  |  | Соблюдать | | | правила | приготовлении | | |  |  |
|  |  | мытья кухонных ножей, | | | | холодных | | и | горячих | |
|  |  | острых, травмоопасных | | | | напитков. | |  |  |  |
|  |  | частей технологического | | | | Возможные | | | |  |
|  |  | оборудования. | | |  | последствия | | |  |  |
|  |  | Соблюдать | | | условия | нарушения | | санитарии | | |
|  |  | хранения |  | кухонной | | и гигиены. | |  |  |  |
|  |  | посуды, |  | инвентаря, | | Требования | | | | к |
|  |  | инструментов | | |  | личной |  |  | гигиене | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Подбор, | подготовка к | Выбирать | |  | персонала. |  |
|  | работе, | проверка | оборудование, | |  | Правила | |
|  | технологического | | производственный | | | безопасного | хранения |
|  | оборудования, | | инвентарь, |  |  | чистящих, моющих и | |
|  | производственного | | инструменты, посуду в | | | дезинфицирующих | |
|  | инвентаря, | | соответствии с видом | | | средств, | предназна- |
|  | инструментов, | | работ в зоне по | |  | ченных | для |
|  | весоизмерительных | | приготовлению | |  | последующего | |
|  | приборов |  | холодных и горячих | | | использования. | |
|  |  |  | напитков. |  |  | Правила | |
|  |  |  | Подготавливать к | | | утилизации отходов. | |
|  |  |  | работе, проверять | | | Виды, назначение | |
|  |  |  | технологическое | |  | упаковочных | |
|  |  |  | оборудование, | |  | материалов, способы | |
|  |  |  | производственный | | | хранения пищевых | |
|  |  |  | инвентарь, |  |  | продуктов. |  |
|  |  |  | инструменты, | |  | Виды, назначение | |
|  |  |  | весоизмерительные | | | оборудования, | |
|  |  |  | приборы в соответствии | | | инвентаря посуды, | |
|  |  |  | с инструкциями и | | | используемых для | |
|  |  |  | регламентами, | |  | порционирования | |
|  |  |  | стандартами чистоты. | | | (комплектования) | |
|  |  |  | Соблюдать правила | | | готовых холодных и | |
|  |  |  | техники безопасности, | | | напитков. |  |
|  |  |  | пожарной безопасности, | | | Способы и | |
|  |  |  | охраны труда | |  | правила |  |
|  | Подготовка рабочего | | Выбирать, | |  | порционирования | |
|  | места для |  | подготавливать | |  | (комплектования), | |
|  | порционирования | | материалы, | | посуду, | упаковки на вынос | |
|  | (комплектования), | | оборудование | | для | готовых холодных и | |
|  | упаковки на вынос | | упаковки, | хранения | | горячих напитков. | |
|  | готовых холодных и | | готовых | холодных и | | Условия, сроки, | |
|  | напитков |  | горячих напитков. | | | способы хранения | |
|  |  |  | Рационально | | | холодных и горячих | |
|  |  |  | организовывать | | рабочее | напитков |  |
|  |  |  | место | с | учетом |  |  |
|  |  |  | стандартов чистоты. | | |  |  |
| ***ОК. 01*** | Распознавание сложных | | Распознавать задачу | | | Актуальный |  |
|  | проблемные ситуации в | | и/или проблему в | | | профессиональный и | |
|  | различных контекстах. | | профессиональном | | | социальный контекст, | |
|  | Проведение анализа | | и/или социальном | | | в котором приходится | |
|  | сложных ситуаций при | | контексте; |  |  | работать и жить; | |
|  | решении задач | | Анализировать задачу | | | Основные источники | |
|  | профессиональной | | и/или проблему и | | | информации и ресурсы | |
|  | деятельности | | выделять её составные | | | для решения задач и | |
|  | Определение этапов | | части; |  |  | проблем в |  |
|  | решения задачи. | | Правильно выявлять и | | | профессиональном | |
|  | Определение | | эффективно искать | | | и/или социальном | |
|  | потребности в | | информацию, | |  | контексте. |  |
|  | информации | | необходимую для | | | Алгоритмы |  |
|  | Осуществление | | решения задачи и/или | | | выполнения работ в | |
|  | эффективного поиска. | | проблемы; |  |  | профессиональной и | |
|  | Выделение всех | | Составить план | |  | смежных областях; | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | возможных источников | действия, | Методы работы в |
|  | нужных ресурсов, в том | Определить | профессиональной и |
|  | числе неочевидных. | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
|  | Разработка детального | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | плана действий | методами работы в | решения задач |
|  | Оценка рисков на | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | каждом шагу | смежных сферах; | результатов решения |
|  | Оценивает плюсы и | Реализовать | задач |
|  | минусы полученного | составленный план; | профессиональной |
|  | результата, своего плана | Оценивать результат и | деятельности |
|  | и его реализации, | последствия своих |  |
|  | предлагает критерии | действий |  |
|  | оценки и рекомендации | (самостоятельно или с |  |
|  | по улучшению плана. | помощью наставника). |  |
| ОК.04 | Участие в деловом | Организовывать работу | Психология |
|  | общении для | коллектива и команды | коллектива |
|  | эффективного решения | Взаимодействовать с | Психология личности |
|  | деловых задач | коллегами, | Основы проектной |
|  | Планирование | руководством, | деятельности |
|  | профессиональной | клиентами. |  |
|  | деятельность |  |  |
| *ОК.07* | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
|  | экологической | экологической | экологической |
|  | безопасности при | безопасности | безопасности при |
|  | ведении | Определять направления | ведении |
|  | профессиональной | ресурсосбережения в | профессиональной |
|  | деятельности; | рамках | деятельности |
|  | Обеспечивать | профессиональной | Основные ресурсы |
|  | ресурсосбережение на | деятельности по | задействованные в |
|  | рабочем месте | профессии | профессиональной |
|  |  | (специальности) | деятельности |
|  |  |  | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |

*.*

**Структура и содержание профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимент**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | *Объем времени, отведенный на освоение* | | | |  | *Практика* |  |
|  |  |  |  | *междисциплинарного курса (курсов)* | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Коды* |  |  | *Обязательные аудиторные учебные* | | | *внеаудиторная* | |  |  |  |
| *профес-* |  |  | *(самостоятельная)* | |  |  |  |
|  | *Всего часов* |  | *занятия* |  |  | *производственная* |  |
| *сиональ-* |  |  |  | *учебная работа* | |  |  |
| *Наименования разделов* | *(макс. учебная* |  |  |  |  | *часов* |  |
| *ных* |  | *в т.ч.* |  |  |  |  |  |
| *профессионального модуля\** | *нагрузка и* |  | *в т.ч.,* |  | *в т.ч.,* | *учебная,* | *(если* |  |
| *общих* |  |  |  |
|  | *практики)* |  | *лабораторные* | *курсовая* |  | *курсовой* | *часов* | *предусмотрена* |  |
| *компете* |  | *всего,* | *работы и* | *всего,* |  |
|  |  | *проект* | *проект* |  | *рассредоточенная* |  |
| *нций* |  |  | *часов* | *практические* | *часов* |  |  |
|  |  | *(работа)\*,* | *(работа)\*,* |  | *практика)* |  |
|  |  |  |  | *занятия,* |  |  |  |
|  |  |  |  | *часов* |  | *часов* |  |  |  |
|  |  |  |  | *часов* |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |  |
| *ПК 4.1-* | ***Раздел модуля 1.*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *4.6* | Организация приготовления |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | и подготовки к реализации |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | холодных и горячих сладких | ***32*** | ***26*** | ***6*** |  | *6* |  | *-* | *-* |  |
|  | блюд, десертов, напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | разнообразного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента |  |  |  | *-* |  | *-* |  |  |  |
| *ПК 4.2.-* | **Раздел модуля 2.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *4.3* | Приготовление и подготовка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ОК* | к реализации холодных и | ***39*** | ***32*** | ***18*** |  | *7* |  | *-* | *-* |  |
|  | горячих сладких блюд, |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | десертов разнообразного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 4.4.-* | **Раздел модуля 3.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *4.5* | Приготовление и подготовка | ***25*** | ***19*** | ***10*** |  | *6* |  | *-* | *-* |  |
| *ОК* | к реализации холодных и |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | горячих напитков |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | разнообразного |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ассортимента |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *ПК 41-4.6* | *Учебная и производственная* | *144* |  |  |  |  |  |  | *72* | *72* |  |
|  | *Практика*  *Экзамен квалификационный* |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***240*** |  | ***77*** | ***34*** | ***\**** | ***19*** | ***\**** | ***72*** | ***72*** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха .

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет

-мультимедийный проектор.

Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований

• Плиты электрические

• Сковороды электрические

• Холодильник

• Комплект ученической мебели

• Стол с моечной ванной\*\*

• Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*

• Стол производственный с бортом

• Морозильник

• Кухонный комбайн

• Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)

• Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации

• Кухонная посуда и инвентарь

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Основные источники для обучающихся:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

4.. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

Академия, 2013. – 208 с.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности

пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

**Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

**Основные источники для преподавателя:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего образовательного образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер утвержденным приказом министерством образования и науки РФ от 9 декабря 2016г

2.Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

4. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

5. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

6 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

7. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

8.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

58

**3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформления и подготовки к реализации

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| программы данного профессионального модуля предшествует | | | освоение программ |
| общепрофессиональных | дисциплин: ОП | 01. Основы микробиологии, физиологии питания, | |
| санитарии и гигиены, | ОП.02. Основы | товароведения продовольствнных товаров, ОП.03. | |

Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия

Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная.

Учебная, производственная (по профилю специальности) и преддипломная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный

35

фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

* случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25%

обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

36

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог

профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

37

***4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)***

***Профессио-***

***нальные Оцениваемые знания и умения, действия Методы оценки Критерии оценки компетенции***

***Раздел модуля 1.* Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд.десертов,напитковразнообразного ассортимента**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК. 4.1.-4.5* | Требования | | охраны | труда, пожарной безопасности и | | | | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |  |
|  | производственной санитарии в организации питания. | | | | | |  | ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |  |
|  | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | | | |  | *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |  |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | | | |  | *опроса;* | *ответов.* |  |
|  |  |  |  |  |
|  | инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила | | | | | |  | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  | ухода за ними. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  | *ответов.* |  |
|  | Организация | | работ по | приготовлению | | холодных и горячих | |  |  |
|  | *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |  |
|  | сладких блюд, десертов, напитков. | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |  |
|  | Последовательность выполнения технологических операций, | | | | | | |  |
|  | *(самостоятельной) работы* | *поставленным целям,* |  |
|  | современные методы приготовления холодных и горячих сладких | | | | | | | *(докладов, рефератов,* | *полнота ответов,* |  |
|  | блюд, десертов, напитков. | | |  |  |  |  | *теоретической части* | *точность формулировок,* |  |
|  | Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и | | | | | | | *проектов, учебных* | *адекватность применения* |  |
|  | управления опасными факторами (система НАССР) и | | | | | |  | *исследований и т.д.)* | *профессиональной* |  |
|  | нормативно-техническая | | | документация, | | используемая | при | ***Промежуточная*** | *терминологии* |  |
|  | приготовлении | холодных | | и горячих | сладких блюд, десертов, | | |  |  |
|  | ***аттестация*** |  |  |
|  | напитков. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | *в форме* |  |  |
|  | Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. | | | | | |  |  |  |
|  |  | *дифференциированного* | *Полнота ответов,* |  |
|  | Требования к личной гигиене персонала. | | | | |  |  |  |
|  |  |  | *зачета/ экзамена по МДК в* | *точность формулировок, не* |  |
|  | Правила | безопасного | | хранения | чистящих, моющих | | и |  |
|  | *виде:* | *менее 70% правильных* |  |
|  | дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего | | | | | | |  |
|  | *-письменных/ устных* | *ответов.* |  |
|  | использования. |  |  |  |  |  |  | *ответов,* |  |  |
|  | Правила утилизации отходов. | | | |  |  |  |  |  |  |
|  | Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения | | | | | | | *-тестирования.* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  | пищевых продуктов. | | |  |  |  |  | ***Итоговый контроль:*** | *ответов* |  |
|  | Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, | | | | | |  |  |  |
|  | используемых для порционирования (комплектования) готовых | | | | | |  | ***Демонстрационный*** |  |  |
|  |  | ***экзамен (тестирование)*** |  |  |
|  | холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | | | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Способы и правила порционирования (комплектования), | | | | | |  |  |  |  |
|  | упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, | | | | | |  |  |  |  |
|  | десертов, напитков. | | |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих | | | | |  |  |  |
|  | сладких блюд, десертов, напитков | | |  |  |  |  |  |
|  | **Умения:** |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |  |
|  | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование | | | | | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
|  | для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, | | | | | *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий,* |  |
|  | десертов, напитков. | |  |  |  | *занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
|  |  |  |  | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
|  | Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов | | | | |  |
|  | *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
|  | чистоты. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *(самостоятельной)* |  |  |
|  | Выбирать оборудование, производственный инвентарь, | | | | |  |  |
|  | *работы:* |  |  |
|  | инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по | | | | |  |  |
|  |  |  |  |
|  | приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, | | | | |  |  |  |
|  | напитков. |  |  |  |  | *- экспертная оценка* |  |  |
|  | Подготавливать к работе, проверять технологическое | | | | | *демонстрируемых умений,* | *-Адекватность,* |  |
|  | оборудование, производственный инвентарь, инструменты, | | | | | *выполняемых действий в* | *оптимальность выбора* |  |
|  | весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и | | | | | *процессе* | *способов действий,* |  |
|  | регламентами, стандартами чистоты. | | |  |  | *практических/лабораторных* | *методов, техник,* |  |
|  | Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, | | | | | *занятий,* | *последовательностей* |  |
|  | *учебной и производственной* | *действий и т.д.* |  |
|  | охраны труда |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *практики* | *-Точность оценки* |  |
|  | Выбирать, рационально размещать на рабочем месте | | | | |  |
|  |  | *-Соответствие* |  |
|  | оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии | | | | |  |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. | | | | |  |  |
|  |  | *регламентов* |  |
|  | Проводить текущую уборку рабочего места повара в | | | | |  |  |
|  |  | *-Рациональность действий* |  |
|  | соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами | | | | |  | *и т.д.* |  |
|  | чистоты. |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую | | | | | ***Промежуточная*** |  |  |
|  | документацию, соблюдать санитарные требования. | | | | | ***аттестация****:* | *-Адекватность,* |  |
|  | Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. | | | | | *- экспертная оценка* | *оптимальность выбора* |  |
|  | Владеть | техникой | ухода | за | весоизмерительным | *выполнения практических* | *способов действий,* |  |
|  | *заданий на зачете/экзамене* | *методов, техник,* |  |
|  | оборудованием. |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | *по МДК;* | *последовательностей* |  |
|  | Мыть вручную и в | | посудомоечной | | машине, чистить и |  |
|  | *- экспертная оценка* | *действий и т.д.* |  |
|  | раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный | | | | |  |
|  | *отчетов по учебной и* | *-Точность оценки* |  |
|  | инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. | | | | |  |
|  | *производственной практике* | *-Соответствие* |  |
|  | Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, | | | | |  |
|  |  | *требованиям инструкций,* |  |
|  | травмоопасных частей технологического оборудования. | | | | |  | *регламентов* |  |
|  | Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, | | | | |  | *-Рациональность действий* |  |
|  | инструментов |  |  |  |  | ***Итоговый контроль****:* | *и т.д.* |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 39 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Действия:** | *- экспертная оценка* |  |  |
|  | Подготовкарабочегоместадляпорционирования | *сформированности ПК и ОК* | *Правильное выполнение* |  |
|  | (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих | *на демонстрационном* | *заданий в полном объеме* |  |
|  | сладких блюд, десертов, напитков | *экзамене* |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Подбор, подготовка к работе, проверка технологического |  |  |  |
|  | оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |  |  |  |
|  | весоизмерительных приборов |  |  |  |
|  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении |  |  |  |
|  | работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, |  |  |  |
|  | десертов, напитков |  |  |  |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | |  |  |

40

*ПК. 4.2*

*ПК. 4.3*

**Знания**:

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.

Правила составления заявки на склад

Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.

Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование,

безопасность ароматических и красящих веществ. Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда,

десерты на день принятия платежей.

Правила торговли.

Правила общения с потребителями.

Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя 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.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |
| ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |
| *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |
| *опроса;* | *ответов.* |
| *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |
|  | *ответов.* |
| *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |
| *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |
| *(самостоятельной)* | *поставленным целям,* |
| *работы (докладов,* | *полнота ответов,* |
| *рефератов,* | *точность формулировок,* |
| *теоретической части* | *адекватность применения* |
| *проектов, учебных* | *профессиональной* |
| *исследований и т.д.)* | *терминологии* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация*** |  |
| *в форме* | *Полнота ответов,* |
| *дифференциированного* | *точность формулировок, не* |
| *зачета/ экзамена по МДК в* | *менее 70% правильных* |
| *виде:* | *ответов.* |
| *-письменных/ устных* |  |
| *ответов,* |  |
|  | *Не менее 75% правильных* |
| *-тестирования.* | *ответов* |
|  |  |

41

Организация работ по приготовлению холодных и горячих

сладких блюд, десертов.

Последовательность выполнения технологических операций,

современные методы приготовления холодных и горячих сладких

блюд, десертов.

Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

управления опасными факторами (система НАССР) и

нормативно-техническая документация, используемая при

приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.

Требования к личной гигиене персонала.

Правила безопасного хранения чистящих, моющих и

дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего

использования.

Правила утилизации отходов.

Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения

пищевых продуктов.

Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды,

используемых для порционирования (комплектования) готовых

холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Способы и правила порционирования (комплектования),

упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд,

десертов.

Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих

сладких блюд, десертов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Умения:** |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** | *Правильность, полнота* |  |
| Оценивать | наличие, | подбирать | в | соответствии | с | *- защита отчетов по* | *выполнения заданий,* |  |
| технологическими требованиями, оценивать | | | | качество | и | *практическим/* | *точность формулировок,* |  |
| безопасность | основных | продуктов | и | дополнительных | | *лабораорным занятиям;* | *точность расчетов,* |  |
| ингредиентов. |  |  |  |  |  | *- оценка заданий для* | *соответствие требованиям* |  |
|  |  |  |  |  | *внеаудиторной* |  |  |
| Организовывать их хранение до момента использования. | | | | |  |  |  |
|  | *(самостоятельной)* |  |  |
| Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества | | | | | |  |  |
| *работы:* |  |  |
| с учетом требований санитарных норм и правил. | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных | | | | | |  |  |  |
| и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | 42 |  |

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов

приготовления.

Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов.до вкуса, до определенной консистенции.

Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Подбирать гарниры, соусы.

Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.

Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости

* основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.

Выбирать в соответствии со способом приготовления,

безопасноиспользоватьтехнологическоеоборудование,

|  |  |
| --- | --- |
| *- экспертная оценка* | *-Адекватность,* |
| *демонстрируемых умений,* | *оптимальность выбора* |
| *выполняемых действий в* | *способов действий,* |
| *процессе* | *методов, техник,* |
| *практических/лабораторн* | *последовательностей* |
| *ых занятий,* | *действий и т.д.* |
| *учебной и* | *-Точность оценки* |
| *производственной* | *-Соответствие* |
| *практики* | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* | *-Адекватность,* |
| *- экспертная оценка* | *оптимальность выбора* |
| *выполнения практических* | *способов действий,* |
| *заданий на* | *методов, техник,* |
| *зачете/экзамене по МДК;* | *последовательностей* |
| *- экспертная оценка* | *действий и т.д.* |
| *отчетов по учебной и* | *-Точность оценки* |
| *производственной* | *-Соответствие* |
| *практике* | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |
| ***Итоговый контроль****:* |  |
| *- экспертная оценка* | *Правильное выполнение* |
| *сформированности ПК и* | *заданий в полном объеме* |
| *ОК на демонстрационном* |  |
| *экзамене* |  |

43

производственный инвентарь, инструменты, посуду

Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд,

десертов.

Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд,

десертов.

Владеть профессиональной терминологией.

Консультировать потребителей, оказывать им помощь в

выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать

проблемы в рамках своей компетенции

Выбирать, рационально размещать на рабочем месте

оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии

* 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,

инструВыбирать оборудование, производственный инвентарь,

инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по

приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

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, оборудование

44

для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд,

десертов.

Рационально организовывать рабочее место с учетом

стандартов чистоты

**Действия:**

Подготовка основных продуктов и дополнительных

ингредиентов

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента

Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на

вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

прилавка/раздачи Подготовка, уборка рабочего места повара при

выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких

блюд, десертов.

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весоизмерительных приборов

Подготовка рабочего места для порционирования

(комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих

сладких блюд, десертов

**Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков**

45

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *ПК. 4.4-4.5* | **Знания:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль*** | *Полнота ответов,* |  |
|  | требования | | охраны | | труда, | | пожарной | | | безопасности | | | и | ***при провдении:*** | *точность формулировок, не* |  |
|  | производственной санитарии в организации питания; | | | | | | | | | |  |  |  | *-письменного/устного* | *менее 70% правильных* |  |
|  |  |  |  | *опроса;* | *ответов.* |  |
|  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |
|  | технологического оборудования, производственного инвентаря, | | | | | | | | | | | | | *-тестирования;* | *Не менее 75% правильных* |  |
|  | инструментов, | весоизмерительных | | | | | приборов, посуды | | | | и | правила | |  | *ответов.* |  |
|  | ухода за ними; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *-оценки результатов* | *Актуальность темы,* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *внеаудиторной* | *адекватность результатов* |  |
|  | ассортимент, | | | требования | | к | качеству, | | | условия | | и сроки | |  |
|  | *(самостоятельной)* | *поставленным целям,* |  |
|  | хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, | | | | | | | | | | | | |  |
|  | *работы (докладов,* | *полнота ответов,* |  |
|  | брендовых, региональных; | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *рефератов,* | *точность формулировок,* |  |
|  | рецептуры, | | современные методы приготовления, | | | | | | | | | варианты | | *теоретической части* | *адекватность применения* |  |
|  | *проектов, учебных* | *профессиональной* |  |
|  | подачи холодных | | и | горячих | напитков, | | | в том | | числе | авторских, | | |  |
|  | *исследований и т.д.)* | *терминологии* |  |
|  | брендовых, региональных; | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | актуальные направления в холодных и горячих напитков; | | | | | | | | | | | |  | ***Промежуточная*** |  |  |
|  | способы | сокращения | | | потерь | | | и | сохранения | |  | пищевой | |  |  |
|  |  | ***аттестация*** |  |  |
|  | ценности продуктов | | | при приготовлении | | | | | холодных | | и | горячих | |  |  |
|  | *в форме* | *Полнота ответов,* |  |
|  | напитков; |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *дифференциированного* | *точность формулировок, не* |  |
|  | правила |  | составления | | | меню, | |  | разработки | | рецептур, | | | *зачета/ экзамена по МДК в* | *менее 70% правильных* |  |
|  | составления заявок на продукты; | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | *виде:* | *ответов.* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | *-письменных/ устных* |  |  |
|  | виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  | *ответов,* |  |  |
|  | правила подачи холодных и горячих напитков. | | | | | | | | |  |  |  |  |  | *Не менее 75% правильных* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | *-тестирования.* | *ответов* |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Умения:** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***Текущий контроль:*** |  |  |
|  | разрабатывать, | | | изменять | | ассортимент, | | | | разрабатывать | | | и | *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |  |
|  | адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков | | | | | | | | | |  |  |  | *практическим/* | *выполнения заданий,* |  |
|  |  |  |  | *лабораорным занятиям;* | *точность формулировок,* |  |
|  | в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей | | | | | | | | | | | | |  |
|  | *- оценка заданий для* | *точность расчетов,* |  |
|  | различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  | *внеаудиторной* | *соответствие требованиям* |  |
|  | обеспечивать | | | наличие, | | контролировать хранение | | | | | | | и | *(самостоятельной)* |  |  |
|  | рациональное использование сырья, продуктов и материалов с | | | | | | | | | | | | | *работы:* |  |  |
|  |  |  |  |
|  | учетом нормативов, требований к безопасности; | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 46 |  |

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков;

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

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

**Действия:**

Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих напитков.

Хранение, отпуск холодных и горячих напитков.

Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

|  |  |
| --- | --- |
| *- экспертная оценка* |  |
| *демонстрируемых умений,* | *-Адекватность,* |
| *выполняемых действий в* | *оптимальность выбора* |
| *процессе* | *способов действий,* |
| *практических/лабораторн* | *методов, техник,* |
| *ых занятий,* | *последовательностей* |
| *учебной и* | *действий и т.д.* |
| *производственной* | *-Точность оценки* |
| *практики* | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
|  | *-Рациональность действий* |
|  | *и т.д.* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *выполнения практических* | *-Адекватность,* |
| *заданий на* | *оптимальность выбора* |
| *зачете/экзамене по МДК;* | *способов действий,* |
| *- экспертная оценка* | *методов, техник,* |
| *отчетов по учебной и* | *последовательностей* |
| *производственной* | *действий и т.д.* |
| *практике* | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие* |
|  | *требованиям инструкций,* |
|  | *регламентов* |
| ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий* |
| *- экспертная оценка* | *и т.д.* |
| *сформированности ПК и* |  |
| *ОК на демонстрационном* | *Правильное выполнение* |
| *экзамене* | *заданий в полном объеме* |

47