

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ « Профессиональное училище №18»

Разработчики: Чебодаева Ольга Гавриловна – преподаватель спецдисциплин

ГБПОУ РХ « Профессиональное училище №18»

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ примерной ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр.  4 |
| 2. результаты освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 4 условия реализации программы УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 9 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |

1. **Паспорт примерной программы учебной дисциплины**
2. **Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы

в соответствии с ФГОС СПО **по профессии** **43.01.09** **Повар,** **кондитер**

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины**

* результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить вид профессио-нальной деятельности **«**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенций.

1.2.1. Общие компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ- |
|  | ным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за- |
|  | дач 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 осо- |
|  | бенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на |
|  | основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать |
|  | в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе |
|  | профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготов- |
|  | ленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

1.2.2. Профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, де- |
|  | сертов, 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 соответ- |
|  | ствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |
|  | сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих слад- |
|  | ких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных |
|  | напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих |
|  | напитков разнообразного ассортимента |

1.2.3 Личностные результаты:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ЛР 15. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ЛР 16. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ЛР 17. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ЛР 22. | Активно применяющий полученные знания на практике |
| ЛР 23. | Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения |
| ЛР 29. | Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается. |

**2.Результаты освоения учебной дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**Иметь практический** подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной экс-

**опыт** плуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру-

ментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления,

творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, де-

сертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требо-

ваний к безопасности готовой продукции;

|  |  |
| --- | --- |
| **Уметь** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, |
|  | подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудова- |
|  | ние, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с уче- |
|  | том инструкций и регламентов; |
|  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и |
|  | применения пряностей и приправ; |
|  | выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформ- |
|  | ления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообраз- |
|  | ного ассортимента, в том числе региональных; |
|  | порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с уче- |
|  | том требований к безопасности готовой продукции |
| **Знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и |
|  | личной гигиены в организациях питания; |
|  | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудова- |
|  | ния, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, |
|  | посуды и правила ухода за ними; |
|  | ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, ме- |
|  | тоды приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких |
|  | блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; |
|  | нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продук- |
|  | тов при приготовлении и хранении; |
|  | правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких |
|  | блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

ведения расчетов с потребителями

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. *Структура учебной дисциплины***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | Объем образовательной программы, час | | | | | | |  |  | | |
| Коды |  |  | Объем об- |  |  | Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | | |  |  | | |
|  |  | разова- |  |  | Обучение по МДК, час. | |  |  |  | Практики | |  |  | | |
| профессио |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| Наименования разделов | | тельной |  |  | в т.ч. | |  |  |  |  |  | Самостоя- |  | | |
| нальных об |  |  |  |  |  |  | производствен- |  | | |
|  | | про- |  |  |  |  |  |  |  |  | тельная ра- |  | | |
|  |  | лабораторные ра- |  |  |  |  |  | | |
| щих компе |  | всего, |  |  |  | учебная |  | ная |  | | |
|  |  | граммы, |  | боты и практиче- |  | теория, | |  | бота |  | | |
| тенций |  |  |  | часов |  |  |  | часов |  | | |
|  |  | час. |  | ские занятия, ча- |  | часов | |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  | сов |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 1 |  | 2 | 3 | 4 | | 5 |  | 6 |  | 7 |  | 8 | 9 | |  |
| ПК 4.2.-4.3 | МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ОК1-7, 9,10 |  | | **80** | **80** | | **6** |  |  |  |  |  | **-** | **6** |  | | |
|  |  | |  |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**  **Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов, междисциплинарных******курсов (МДК)*** |  | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная******работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | ***Методическая характеристика уроков*** | ***Объем часов*** | ***Уровень освоения*** | ***Код ЛР*** |
| **МДК. 04.02.**  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | | **80** |  |  |
| **Раздел модуля 2.**  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | | |  |  |  |
| **Тема 2.1.**  Приготовление,  подготовка к реа-  лизации горячих сладких блюд | 1 | **Содержание** |  | **24** |  |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** | **2** | ЛР 29 |
| 2 | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** | **2** | ЛР 17 |
| 3 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (взбивание, перемешивание). | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** | **2** | ЛР 23 |
| 4 | Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 16 |
| 5 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 15 |
| 6 | Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 23 |
| 7 | **Практическое занятие** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горяч их сладких блюд. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 22 |
| 8 | **Лабораторная работа №3.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента слад ких блинчиков, яблок в тесте. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | **6** |  | ЛР 23 |
|  | **Контрольная работа** |  | **2** |  | ЛР 17 |
| **Тема 2.2**. Приготовление,  подготовка к реа-  лизации холодных сладких блюд | 9 |  |  |  |  |  |
| Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | **2** | **2,3** | ЛР 16 |
| 10 | Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа к сладким блюдам и десертам. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 15 |
| 11 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд проваривание. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 29 |
| 12 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 17 |
|  | 13 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: охлаждение, замораживание, из влечение из форм замороженных смесей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 17 |
|  | 14 | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 29 |
|  | 15 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод. Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 23 |
|  | 16 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов. Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 22 |
|  | 17 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе). Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 16 |
|  | 18 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (муссов, самбука). Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **4** |  | ЛР 15 |
|  | 19 | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: крема, мороженого. Требования к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 22 |
|  | 20 | Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», вы ездное обслуживание (кейтеринг). | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 29 |
|  | 21 | Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). | Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы | **2** |  | ЛР 17 |
|  | 22 | **Лабораторная работа №2.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных десертов в т.ч.региональных.Оценка качества готовой продукции. | Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы | **6** |  | ЛР 22 |
|  | 23 | **Лабораторная работа №6.** Приготовление,оформление,отпуск и презентация холодных напитков |  | **6** |  | ЛР 23 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | |  |  | |
| 24 | **Самостоятельная работа 1:**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы. | | | **6** |  | ЛР 17 |
| 25 | **Самостоятельная работа 2:**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. | | |
| 26 | **Самостоятельная работа 3:**Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для подготовки сообщений. | | |
|  |  | **Контрольная работа** | |  | **2** |  | ЛР 17, 29 |
| **Итого:** | | | | | **80** |  |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

***4.1. Материально-техническое обеспечение***

*Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Техническое оснащение и организации рабочего места; лаборатории*

Оборудование учебного кабинета

Техническое оснащение и организация рабочего места:

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

**-**шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. **Технические средства обучения**:компьютер,средства аудиовизуализации,мультимедийныйпроектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование учебного кабинета технологическим оборудованием**:

Зона для приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок: весоизмеритель-

ное *оборудование:*

весы настольные; электронные; *холодильное оборудование:*

шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прила-

вок-витрина; льдогениратор; *механическое оборудование:*

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка; плане-тарный миксер; привод универсальный с взбивания; *тепловое оборудование:* плиты электри-ческие или с индукционном нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница;

микроволновая печь; *оборудование для упаковки,* *оценки качества и безопасности пищевых* *продуктов*:

овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик; *оборудование* *для мытья посуды:*

машина посудомоечная; *вспомогательное оборудование:*

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекци-онная.

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:* функциональные емкости из нержавеющейстали для хранения и транспортировки;, термобоксы; набор разделочных досок (деревянных с маркеровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеровкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кули-нарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органиче-ских и неорганических отходов.

*Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;

набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски *расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые *посуда для презентации:* тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| -рабочие столы; | трафареты |  |  |
| -стол с мраморным покрытием; | -кисти |  |  |
| -весы настольные; | -кондитерские мешки | |  |
| - цветные разделочные доски ; | -насадки; |  |  |
| -ножи поварской тройки; | -подставки для тортов; | |  |
| -щипцы универсальные; | -набор для работы с марципаном; | |  |
| -лопатки; | -формы, трафареты для шоколада и кон- | | |
| -веселки; | фет; |  |  |
| -венчики; | -шаблоны для бисквита; | |  |
| -ложки; | -полусферы; |  |  |
| -ножи экономной очистки овощей; | -эластомули (силиконовые | | формы) |
| -гастроемкости; | для выпечки и заморозки; | |  |
| -кастрюли; | -аэрограф с компрессором; | |  |
| -сотейники; | -термометры; |  |  |
| -сковороды; | -спиртовка; |  |  |
| -сита; | -бытовой фен; |  |  |
| -сито конусообразное; | -силиконовые | штампы, | силико- |
| -выемки; | новые жгуты; |  |  |
| -формы; | -горелка профессиональная; | |  |
| -паллеты; | -темпер для шоколада; | |  |
| -скребки; | -пульверизатор для шоколадного велюра | | |
|  | -силиконовые коврики; | |  |

Учебный кабинеты оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики*: весоизмеритель-ное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, проти-рочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инстру-менты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсаль-ные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

***3.2. Информационное обеспечение обучения***

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

***Основные источники (печатные):***

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министер-ства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте Рос-сии 02.06.2015 № 37510).
3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического пи-тания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Ту-тельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пита-

ния: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.– 615 с.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование |  |  |  |
| профессиональных и общих |  | Критерии оценки | Методы оценки |
| компетенций, формируемых в |  |  |  |
| рамках модуля |  |  |  |
| **ПК 4.1** | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с ин- | | **Текущий контроль:** |
| Подготавливать рабочее место, обо- | струкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны | | экспертное наблюдение и |
| рудование, сырье, исходные матери- | труда и техники безопасности: | | оценка в процессе выполне- |
| алы для приготовления холодных и | – | адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производствен- | ния: |
| горячих сладких блюд, десертов, | ного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу | | - заданий для практических |
| напитков разнообразного ассорти- | механической и термической кулинарной обработки); | | занятий; |
| мента в соответствии с инструкци- | – | рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инстру- |  |
| ями и регламентами | ментов, сырья, материалов; | |  |

–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны - заданий

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | труда, техники безопасности; | |  |  |  |
|  |  |  | – | своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; |  |  |  |
|  |  |  | – | рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; | **Промежуточная** | **аттеста-** | |
|  |  |  | – | правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; | **ция**: |  |  |
|  |  |  | – | соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хране- | экспертное наблюдение | | и |
|  |  |  | ния кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; | | оценка выполнения: | |  |
|  |  |  | – | соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и | - практических | заданий | на |
|  |  |  | горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоро- | | диф.зачете по МДК; | |  |
|  |  |  | вья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном обору- | |  | | |
|  |  |  | довании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, склади- | |  |  |  |
|  |  |  | рования); | |  | | |
|  |  |  | – | соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудова- |  | | |
|  |  |  | ния, | производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям |  | |  |
|  |  |  | инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; | |  |  |  |
|  |  |  | – | правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; |  |  |  |
|  |  |  | – | точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; |  |  |  |
|  |  |  | – | соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам |  |  |  |
| **ПК 4.2.** |  |  | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких | |  |  |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | | блюд, десертов, напитков: | |  |  |  |
| ческое оформление и подготовку к | | | – | адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе |  |  |  |
| реализации холодных сладких блюд, | | | специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; | |  |  |  |
| десертов | разнообразного | ассорти- | – | соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, |  |  |  |
| мента |  |  | напитков действующим нормам; | |  |  |  |
| **ПК 4.3.** |  |  | – | оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, |  |  |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | | напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие | |  |  |  |
| ческое оформление и подготовку к | | | выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); | |  |  |  |
| реализации горячих сладких блюд, | | | – | профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; |  |  |  |
| десертов | разнообразного | ассорти- |  |  |  |  |  |
| мента |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПК 4.4.** |  | – | правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов при- |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | готовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких | |  |
| ческое оформление и подготовку к | | блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; | |  |
| реализации холодных напитков раз- | | – | соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, |  |
| нообразного ассортимента | | требованиям охраны труда и техники безопасности: | |  |
| **ПК 4.5.** |  | • | корректное использование цветных разделочных досок; |  |
| Осуществлять приготовление, твор- | | • | раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; |  |
| ческое оформление и подготовку к | | • | соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы |  |
| реализации горячих напитков разно- | | ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных опера- | |  |
| образного ассортимента | | ций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в | |  |
|  |  | процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); | |  |
|  |  | • | адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, ин- |  |
|  |  | струментов, посуды; | |  |
|  |  | – | соответствие времени выполнения работ нормативам; |  |
|  |  | – | соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям |  |
|  |  | рецептуры, меню, особенностям заказа; | |  |
|  |  | – | точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих слад- |  |
|  |  | ких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; | |  |
|  |  | – | адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецеп- |  |
|  |  | туры, заказу; | |  |
|  |  | – | соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, |  |
|  |  | напитков требованиям рецептуры, заказа: | |  |
|  |  | • | соответствие температуры подачи; |  |
|  |  | • | аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, |  |
|  |  | оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления | |  |
|  |  | готовой продукции только съедобных продуктов) | |  |
|  |  | • | соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; |  |
|  |  | • | гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впе- |  |
|  |  | чатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) | |  |
|  |  | • | гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингре- |  |
|  |  | диента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; | |  |
|  |  | • | соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка за- |  |
|  |  | данию, рецептуре | |  |
|  |  | – | эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десер- |  |
|  |  | тов, напитков для отпуска на вынос | |  |
| **ОК 01** |  | – | точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; | **Текущий контроль:** |
| Выбирать способы | решения задач | – | адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной дея тельности; | экспертное наблюдение и |
| профессиональной | деятельности, |  | | оценка в процессе выполне- |
| применительно к различным контек- | | – | оптимальность определения этапов решения задачи; | ния: |
| стам. |  | – | адекватность определения потребности в информации; | - заданий для практических |
|  |  | – | эффективность поиска; | занятий; |
|  |  | – | адекватность определения источников нужных ресурсов; |  |
|  |  |  |  | 18 |

–разработка детального плана действий;

–правильность оценки рисков на каждом шагу;

– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализа-ции, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ОК. 02** | – | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, | |
| Осуществлять поиск, анализ и интер- | необходимого для выполнения профессиональных задач; | |  |
| претацию информации, необходимой | – | адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных ас- | |
| для выполнения задач профессио- | пектов; |  |  |
| нальной деятельности | – | точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами по- | |
|  | иска; |  |  |
|  | – | адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной де- | |
|  | ятельности; | |  |
| **ОК.03** | – | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; | |
| Планировать и реализовывать соб- | – | точность, адекватность применения современной научной профессиональной термино- | |
| ственное профессиональное и лич- | логии |  |  |
| ностное развитие |  |  |  |
| **ОК 04.** | – | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; | |
| Работать в коллективе и команде, эф- | – | оптимальность планирования профессиональной деятельность | |
| фективно взаимодействовать с кол- |  |  |  |
| легами, руководством, клиентами |  |  |  |
| **ОК. 05** | – | грамотность устного и письменного изложения своих | мыслей по профессиональной |
| Осуществлять устную и письменную | тематике на государственном языке; | |  |
| коммуникацию на государственном | – | толерантность поведения в рабочем коллективе |  |
| языке с учетом особенностей соци- |  |  |  |
| ального и культурного контекста |  |  |  |
| **ОК 06.** | – | понимание значимости своей профессии |  |
| Проявлять гражданско-патриотиче- |  |  |  |
| скую позицию, демонстрировать осо- |  |  |  |
| знанное поведение на основе обще- |  |  |  |
| человеческих ценностей |  |  |  |
| **ОК 07.** | – | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональ- | |
| Содействовать сохранению окружа- | ной деятельности; | |  |
| ющей среды, ресурсосбережению, | – | эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| эффективно действовать в чрезвы- |  |  |  |
| чайных ситуациях |  |  |  |
| **ОК. 09** | – | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для | |
| Использовать информационные тех- | реализации профессиональной деятельности | |  |
| нологии в профессиональной дея- |  |  |  |
| тельности |  |  |  |
| **ОК.10** Пользоваться профессиональной до- | – | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на извест- | |
| кументацией на государственном и | ные профессиональные темы); | |  |
| иностранном языке |  | |  |
|  |  | |  |

**Промежуточная аттеста-ция**:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-ния:

* практических заданий на диф.зачете по МДК;

**АННОТАЦИЯ**

**РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**Профессия СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 месяцев**

**Уровень подготовки базовый**

**Наименование квалификации: повар, кондитер**

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Уметь**: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

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;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Программой междисциплинарного цикла предусмотрены следующие виды учебной работы:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Всего (4 курс)** | ***80*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***80*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***80*** |
| в том числе: |  |
| лабораторные и практические занятия | *6* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***6*** |
| в том числе: |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа |  |

**Методическое и информационное обеспечение дисциплины**

1. Рабочая программа дисциплины
2. Календарно-тематическое планирование междисциплинарного курса
3. Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу
4. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по учебной дисциплине
5. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся
6. Раздаточный (дидактический материал)
7. Материалы текущего и рубежного контроля (вопросы, технологические задачи, тесты и др.)