МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
« ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 18»

РАСМОТРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
НА ЗАСЕДАНИИ ПЦК	ЗАМ. ДИРЕКТОРА ПО УПР	И.О.ДИРЕКТОРА ГБПОУ РХ ПУ-18
ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО	_____ Т.Д. КАНЗЫЧАКОВ	_____ И.О.ЧЕБОДАЕВ
ПРОФИЛЯ	«01» 09 2021 г.	«01» 09 2021 г.
ПРОТОКОЛ №1 ОТ «01» 09 2021г.		
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПЦК		
_____ И.В.КАСКАРАКОВА		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 02018401FD5DFB326532F0BB297FB3A742A7ED37
Владелец: Чебодаев Игорь Олегович
Действителен: с 21.10.2021 до 21.01.2023

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд

Профессия: 43.01.09. « Повар, кондитер»

Группа: 41Д

Количество часов: 4 курс - 32 часа

Разработала: преподаватель спецдисциплин Чебодаева О.Г.

2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд

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

стр.

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 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

1.1. 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

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен освоить вид профессиональной 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 различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
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, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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 обучающиеся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом 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 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

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. *Структура учебной дисциплины*

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов	
				лабораторные работы и практические занятия, часов	теория, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10	МДК 04.01Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд	**32**	**32**	**2**			**-**	**6**

Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд

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. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд				**32**		
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд						
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих и холодных сладких блюд.	1	**Содержание**		**20**		
		Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов, напитков. Требования к качеству, пищевая ценность. Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, характеристика, последовательность этапов.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**6**	**2**	ЛР 29
	2	Комбинирование способов приготовления горячих сладких блюд с учетом ассортимента продукции.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**4**	**2**	ЛР 15
	3	Классификация, ассортимент холодных сладких блюд, десертов, напитков. Требования к качеству, пищевая ценность. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента, характеристика, последовательность этапов.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**6**	**2**	ЛР 17
		Комбинирование способов приготовления холодных сладких блюд с учетом ассортимента продукции.		**4**		ЛР 16
Тема 1.2. Организация и		**Содержание**		**10**		ЛР 29

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих и холодных сладких блюд.	4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Урок совершенствование знаний, с элементами самостоятельной работы	**2**	**2,3**	
	5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**2**		ЛР 16
	6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологиче- ского оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**2**		ЛР 15
	7	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологиче ского оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**2**		ЛР 23
	8	Практическое занятие: Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих и холодных сладких блюд	Урок усвоения знаний, информационно – поисковый с элементами самостоятельной работы	**2**		ЛР 22

	9	**Самостоятельная работа 1:**Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы.	**6**		ЛР 17
	10	**Самостоятельная работа 2:**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
	11	**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
Итого:				**32**		

4. 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, мультимедийный проектор; 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: весоизмерительное *оборудование:*
весы настольные; электронные; *холодильное оборудование:*
шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-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 двухсекционная.
Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали 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; -стол с мраморным покрытием; -весы настольные; - цветные разделочные доски ; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки; -ножи экономной очистки овощей; -гастроемкости; -кастрюли; -сотейники; -сковороды; -сита; -сито конусообразное; -выемки; -формы; -паллеты; -скребки;	трафареты -кисти -кондитерские мешки -насадки; -подставки для тортов; -набор для работы с марципаном; -формы, трафареты для шоколада и кон-фет; -шаблоны для бисквита; -полусферы; -эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки; -аэрограф с компрессором; -термометры; -спиртовка; -бытовой фен; -силиконовые штампы, силико-новые жгуты; -горелка профессиональная; -темпер для шоколада; -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.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; –соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	

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	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – 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 сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, 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 впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной дея тельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов;	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий;

	–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	**Промежуточная аттеста-ция**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне-ния: - практических заданий на диф.зачете по МДК;
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

АННОТАЦИЯ

РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд

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)	***32***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	***32***
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	***32***
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	
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.)