Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

******

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

**напитков разнообразного ассортимента**

**Профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Ярославль

 Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 9 декабря 2016 г. №1569.

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

Разработчики: Охлопкова М.В., преподаватель ЯПК №21

 Чиркова И.Ю., мастер ЯПК №21

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** |  |
| **3.  УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**  |  |
| **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

* + 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 |

*1.1.2. Профессиональные компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент 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 |
| ***Умения*** | - 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 |
| ***Знания*** | - 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 |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего – 186 ч.

Из них:

на освоение МДК – 114 ч.

на практики учебную - 24 ч

на производственную – 48 ч.

***2. Структура и содержание профессионального модуля***

***2.1. Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем образова-тельной программы, час. | Объем образовательной программы,час |  |  |
| Работа во взаимодействии с преподавателем, час |  |
|  | Практики |
| всего,часов | в т.ч. | учебная | производственная | Самостоятельнаяработа | Промежуточная аттестация |
| лабораторные работы и практические занятия, часов |
| ПК 4.1-4.6ОК1-7, 9,10 | **Раздел модуля 1.** Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **56** | **44** | 22 |  |  | - | **12** |
| ПК 4.2.-4.3ОК1-7, 9,10ПК 4.4.-4.5ОК1-7, 9,10 |  **Раздел модуля 2.** Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента | **58** | **46** | 24 |  |  | - | **12** |
| ПК 41-4.6 | Учебная и производственная практика | **72** |  | 24 | 48 |  |  |
|  | **Всего:** | **186** | **90** | 46 | **24** | **48** |  | **24** |

***2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04* Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)*** | ***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся*** | ***Объем в часах*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.* Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |  |
| ***МДК. 04.01*** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | ***56***  |
| ***Тема 1.1.****Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков*  | ***Содержание***  |  |
| 1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
 | ***10*** |
| ***Тема 1.2.*** *Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков* | ***Содержание***  | ***12*** |
| 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
 |
| 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ***  | ***22*** |
| ***Практическое занятие 1-2.******1.*** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | ***10*** |
| ***Практическое занятие 3-4.***3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков
 | ***12*** |
| ***Промежуточная аттестация: экзамен по МДК 04.01*** | ***12*** |
| **МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | ***58*** |
| ***Тема 2.1.*** *Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.
 |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
 |
|  3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. |
| 4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***8*** |
| ***Лабораторная работа 1.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 2.*** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. | ***4*** |
| ***Тема 2.2.*** *Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов* | ***Содержание***  | ***6*** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.
 |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).
 |
| 1. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.
 |
| 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
 |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***3*** |
| ***Практическое занятие 5.*** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд | ***1*** |
| ***Лабораторная работа 3..*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)  | ***1*** |
| ***Лабораторная работа 4..*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. | ***1*** |
|  **Раздел модуля 2 . Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента**  |  |
| ***Тема 3.1****Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента* | ***Содержание*** 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.
 | ***6*** |
|  2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
|  3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. |
| 4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).  |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков | ***4*** |
| ***Тема 3.2****Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | ***Содержание***  | ***4*** |
| 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
 |
| 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. |
| 3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.  |
|  4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). |
| ***В том числе практических занятий и лабораторных работ*** | ***9*** |
| ***Практическое занятие 6.*** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков  | ***3*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента | ***6*** |
|  | ***Промежуточная аттестация: экзамен по МДК 04.02*** | ***12*** |
| **Учебная практика ПМ 04** УП.04 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **Виды работ:**1. Организация работы в холодном цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа по сборнику рецептур.  Приготовление и отпуск чая, кофе, какао, киселей, компотов из фруктов, ягод, сухофруктов2. Приготовление и отпуск яблок в тесте жареных, яблок в слоеном тесте3. Приготовление и отпуск желе из ягод, цитрусовых, мусса, бланманже, крема ванильного из сметаны4. Практическая работа | ***24*** |
| **Производственная практика ПМ 04**ПП.04 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента **Виды работ:**1. Организация работы в холодном цехе, инструктаж по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности. Работа с технической документацией. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента2. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных сладких блюд разнообразного ассортимента3. Приготовление, творческое оформление и отпуск холодных десертов разнообразного ассортимента4. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих сладких блюд разнообразного ассортимента5. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих десертов разнообразного ассортимента6. Приготовление, творческое оформление и отпуск безалкогольных коктейлей | ***48*** |
| **Всего:** | ***186*** |

**3. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Для реализации профессионального модуля предусмотрены учебные кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, мастерская, учебная база - столовая колледжа.

Реализация учебной практики:

* учебные кабинеты
* учебный кабинет вводного инструктажа
* мастерская с индивидуальными рабочими местами
* столовая колледжа
* базы практики

Технические средства обучения учебного кабинета: проектор, телевизор, компьютер, видеоплеер, видеокамера, документкамера.

Комплект учебно-методической документации, справочная литература, учебная кулинарная литература, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания, сборники мучных кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (ванны, стеллаж, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* стенка для учебной литературы
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* фритюрница
* пароварка
* электрогриль
* вафельница
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* блендер ручной
* миксер для коктейлей
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестораскаточная машина настольная
* кухонный комбайн
* фондюшницы
* машина для вакуумной упаковки
* кофемашина
* кофемолка
* газовая горелка для карамелизации
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильник
* шкаф шоковой заморозки
* льдогенератор
* овоскоп
* нитраттестер
* сифон

Оснащение базы практики:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (посудомоечная машина, ванны, стеллажи, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* электрическая сковорода
* морозильные шкафы
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* универсальный привод
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестомесильная машина
* кухонный комбайн
* кофемолка
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильники
* картофелечистка
* электрокотел
* нитраттестер

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

Учебники:

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Aкадемия», 2014.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий - «Академия», 2016
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

 Академия, 2017.

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовления пищи и контроль качества блюд - Академия, 2017.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - Академия, 2017.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции - Академия, 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - Академия, 2014.
5. Анфимова Н.А. Кулинария - Академия, 2016.
6. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары. - Академия, 2013.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Академия, 2016.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - «Профи», 2016

**Дополнительные источники:**

Учебники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум - «Академия», 2015.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд - «Академия», 2015.
4. Кросс Р. 1000 классических коктейлей, - М. Рольф, 2012.
5. Барановский В.А. Официант-бармен, - Ростов-на Дону, Феникс, 2012.

Журналы:

* Общественное питание, ресторанные ведомости
* Школа гастронома, Шеф.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный.
4. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «[Кондитерра](http://konditerra.ru/). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный.
6. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты****(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | * соблюдение правил техники безопасности в соответствии с типовыми инструкциями по ТБ
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления
* соответствие качества сырья органолептическим показателям
 | Экспертная оценка результатов деятельностистудентов в процессе освоения образовательнойпрограммы: - при опросе в процессе инструктажа; -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении самостоятельной работы;- при выполнении изащите практических заданий по практике. |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | * соблюдение правил техники безопасности в соответствии с типовыми инструкциями по ТБ
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления
* точность выполнения алгоритма обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
* соответствие качества приготовленного п/ф органолептическим показателям
 |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | * соблюдение правил техники безопасности в соответствии с типовыми инструкциями по ТБ
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления
* точность выполнения алгоритма приготовления п/ф из рыбы, нерыбного водного сырья
* соответствие качества приготовленного п/ф органолептическим показателям
* хранение приготовленных п/ф в соответствии с требованиями СанПин
 |  |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик. | * соблюдение правил техники безопасности в соответствии с типовыми инструкциями по ТБ
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления
* точность выполнения алгоритма приготовления п/ф из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
* соответствие качества приготовленного п/ф органолептическим показателям
* хранение овощных п/ф в соответствии с требованиями СанПин
 |  |
| 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 деятельности;
* оптимальность определения этапов решения задачи;
* адекватность определения потребности в информации;
* эффективность поиска;
* адекватность определения источников нужных ресурсов;
* разработка детального плана действий;
* правильность оценки рисков на каждом шагу;
* точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
 | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.Экспертная оценка в процессе выполнений заданий по производственной практике, заданий для самостоятельной работы.Экспертная оценка при выполнении и защите комплексных работ на экзамене (квалификационном) |
| 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 традиционных 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | * использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
* применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
* пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
 |
| 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);
* адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
* точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
* правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 |  |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | * выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
* презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
* определять источники финансирования
 |

.

.