

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Отделение Общественного питания

**Рассмотрено**  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 1  
от 31 августа 2021 г.

**Утверждено**  
Директор  
\_\_\_\_\_/Лаптева Е.Г.  
31 августа 2021 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»**

**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»**

по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

год приема 2019  
курс обучения 3

Астрахань 2021

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», входящего в состав 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» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупненную группу 43.00.00 «Сервис и туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональной образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»

Разработчик:

Лампицкая Л. В. – преподаватель ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум»

Одобрено для реализации в 2021-2022 уч. г. на заседании ЦМК по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» № 1 от 26.08.2021 г.

Согласовано на заседании Методического совета ГБПОУ АО «Астраханский технологический техникум» № 1 от 27.08.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» полуфабрикатов»</b>	
1.1	Область применения программы	4
1.2	Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Цель и планируемые результаты освоения МДК	5
<b>2.</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>6</b>
2.1	Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	6
2.2	Содержание междисциплинарного курса	7
2.3	Тематическое планирование	10
<b>3.</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>15</b>
3.1	Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	15
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	15
<b>4.</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА</b>	<b>17</b>
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса	17

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.01. «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Данная программа учитывает возможность реализации учебного материала и создания специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Программа учитывает возможность реализации учебного материала в формате обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (ДОТ и ЭО).

Рабочая программа междисциплинарного курса может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников по профессии: повар, кондитер при наличии основного общего образования.

## **1.2. Место междисциплинарного курса в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Междисциплинарный курс МДК 04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» осваивается на 3 курсе в течение 6 семестра и является обязательной частью 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» основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности.

Междисциплинарный курс встраивается в структуру ОПОП как с точки зрения преемственности содержания, так и с точки зрения непрерывности процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающегося. Данный междисциплинарный курс формирует основу для последующего освоения МДК и практик: МДК 04.02. «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента», а так же учебная и производственная практика по профессиональному модулю: 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».

## **1.3. Цель и планируемые результаты освоения междисциплинарного курса:**

<b>Код ОК, ПК, ЛРв</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01-ОК10; ПК 4.1 ПК 4.2	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила

<p>ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6; ЛРв 4 ЛРв8 ЛРв 9 ЛРв 13 ЛРв 15</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul>	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРОНОГО КУРСА

### 2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы междисциплинарного курса</b>	48
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	46
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	20
практические занятия	22
консультации	2
<b>Самостоятельная работа</b>	2
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачёт</b>	2

## 2.2. Содержание междисциплинарного курса

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Используемые современные образовательные технологии
1	2	3	4
<b>Семестр 6</b>			
<b>Раздел 1</b>			
<b>Тема 1.1</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание:</b>		Презентации Кейс-технологии Баскет- метод Геймификация Применение ИТК
	<b>1</b>	<b>Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	
	<b>2</b>	<b>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.</b> Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	<b>3</b>	<b>Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.</b> Технологический цикл приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	<b>4</b>	<b>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</b> Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	<b>5</b>	<b>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</b>	
<b>Лабораторные занятия:</b>		2	

	<b>1</b>	<b>Изучение ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.</b>	8	
	<b>Практические занятия:</b>			
	<b>1</b>	<b>Адаптация рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</b>		
	<b>2</b>	<b>Адаптация рецептур холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</b>		
<b>Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	<b>Содержание:</b>		10	
	<b>1</b>	<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b> Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды,		
	<b>2</b>	<b>Оборудование для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b> Виды, назначение, устройство технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации механического и теплового оборудования. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	<b>3</b>	<b>Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов.</b> Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	<b>4</b>	<b>Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков.</b> Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	<b>5</b>	<b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по</b>		

	приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		
<b>Лабораторные занятия:</b>		4	
1	Изучение правил эксплуатации холодильного оборудования.		
2	Изучение устройства и правил эксплуатации кофеварочного оборудования.		
<b>Практические занятия:</b>		8	
1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.		
3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.		
<b>Самостоятельная работа:</b>		2	
1	Изучение инновационного оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков.		
<b>Консультации:</b>		2	
1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	

### 2.3. Тематическое планирование

№ п/п	Название разделов и тем	Количество часов								Результаты освоения (коды личностных результатов программы воспитания, общих и профессиональных компетенций)	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости / форма промежуточной аттестации	
		Контактная работа						Самостоятельная работа				
		Всего	Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	Консультации	Иное	Курсовые работы, Габий	Иное			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>6 семестр</b>												
	<b>Раздел 1</b> «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»										ОК 01–ОК 05, ОК 07- ОК 10 ПК 2.1.- ПК 2.8; ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв13, ЛРв15	
	<b>Тема 1</b> «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	10	10	6		-	-		2			
1.	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.	2	2									

2.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2	2								Презентация
3.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента	2	2								Устный опрос
4.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	2								
5.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	2								Письменный опрос
6.	Изучение ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.	2			2						Лабораторная работа
7.	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4		2							Практическая работа

8.	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			2							Практическая работа
9.	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4		2							Практическая работа
10.	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			2							Практическая работа

	<b>Тема 2</b> «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	<b>10</b>								ОК 01–ОК 08, ОК 10; ПК 2.1.-ПК 2.8; ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв13, ЛРв15	
1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2								Презентация
2.	Оборудование для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2								
3.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов	2	2								Сообщение
4.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков	2	2								
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	2								Тест Устный опрос
6.	Изучение правил эксплуатации холодильного оборудования.	2			2						Лабораторная работа
7.	Изучение устройства и правил эксплуатации кофеварочного оборудования.	2			2						Лабораторная работа
8.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8		2							Практическая работа

9.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	2		2							Практическая работа
10.	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2		4							Практическая работа
11.	Консультация. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков.	2				2					
12	<b>Дифференцированный зачет</b>	2				2					
	<b>Завершение 6 семестра</b>										
	<b>Итого за год</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>22</b>		<b>2</b>			<b>2</b>		Диф. зачет

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРОНОГО КУРСА

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Реализация программы междисциплинарного курса требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кулинарного производства».

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для студентов,

##### **Технические средства обучения:**

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением по количеству обучающихся с возможностью подключения к Internet;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- комплект обучающих видеофильмов;
- другое.

#### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

##### 3.2.1. Учебно-методическое обеспечение

###### а) Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 07.02.2000 N 2300-1 (ред. от 22.12.2020) «О защите прав потребителей» //Консультант Плюс [Электронный ресурс]: комп. справ. правовая система / Компания «Консультант Плюс». - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/) (дата обращения: 06.04.2021).

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 07.03.2000г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

###### б) Основная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491498> (дата обращения: 06.06.2022).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 21.05.2021).

3. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471744> (дата обращения: 21.05.2021).

в) Дополнительная литература:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 1-е изд. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с (5 экз.)

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). (5 экз.)

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

4. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента. Издательский центр «Академия» 2019.-304 с. — 4 (экз.).

5. 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: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с., [16] с цв. вкл. (1 экз.).

#### 4.1.2. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционные системы: Microsoft Windows 7, Microsoft Windows 10
2. Офисный пакет приложений: Microsoft Office
3. Виртуальные тренажеры: «Химия. Тренажеры. Виртуальная лаборатория» mmlab.ru
1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «ЮРАЙТ». <https://urait.ru/library/spo?bqt%5B%5D=spo>
2. Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru>
3. Система управления обучением Moodle.

При необходимости рабочая программа междисциплинарного курса может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для обучения с применением дистанционных образовательных технологий. Для этого требуется заявление обучающегося (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

##### 4.1 Показатели, формы и методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса

Контроль и оценка результатов освоения междисциплинарного курса осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных и групповых заданий, контрольных и самостоятельных проверочных работ и др.

Результаты	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Результаты обучения:</b>		
<b>Знания:</b>		
1.требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий для самостоятельной работы.  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете по МДК; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
2.виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);	
3.ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте	
4.рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного	точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;		
5.актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;	
6.способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	
7.правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	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	
8.виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
<b>Умения:</b>		
1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий для самостоятельной работы.
2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,	дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	<b>Промежуточная аттестация:</b>

продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		экспертное наблюдение и оценка выполнения: -практических заданий на зачете по МДК; -выполнения заданий экзамена по модулю; -экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
3. Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам	
4. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки	
5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам	
6. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	
7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	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)	

<b>Личностные результаты воспитания:</b>		
ЛРв4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	Оценочные листы, достижения студента, участие в мероприятиях техникума и региона
ЛРв8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;	Социально-психологическое тестирование, анкетирование, участие в мероприятиях
ЛРв9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде	Социально-психологическое тестирование, анкетирование, участие в мероприятиях
ЛРв13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела. Соблюдающий в своей	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;	Рефлексия по результатам участия в ключевых мероприятиях, творческих проектах (в виде анкетирования, эссе);

<p>профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>оценочные листы кураторов, членов жюри, участие в мероприятиях техникума и региона.</p>
<p>ЛРв15 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно- мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p>	<p>Рефлексия по результатам участия в ключевых мероприятиях, творческих проектах (в виде анкетирования, эссе); оценочные листы кураторов, членов жюри, участие в мероприятиях техникума и региона.</p>

