



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 04.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов 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 04.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов 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

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента»	
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	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	6
2.1	Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы	6
2.2	Содержание междисциплинарного курса	7
2.3	Тематическое планирование	12
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	16
3.1	Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса	16
3.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса	16
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА	18
4.1	Показатели, методы контроля и оценки результатов освоения междисциплинарного курса	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 04.02. «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа междисциплинарного курса МДК 04.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов 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 04.02 «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов 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 учебной и производственной практики 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:

Код ОК, ПК, ЛРВ	Умения	Знания
ОК 01-ОК10; ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила

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

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРОНОГО КУРСА

2.1. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы междисциплинарного курса	64
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	62
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	12
практические занятия	18
консультации	2
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт	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	
Семестр 6				
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание:		8	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	2	Презентация
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента. 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, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	Использование ИТК
	3	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	2	Кейс-метод
	4	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента.	2	

		Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных 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 десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
		Лабораторные занятия:	8	
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4	
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4	
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		Содержание:	8	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента	2	Презентация
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	Аквариум
	3	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные,	2	Геймификация

	Зореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента		
4	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих 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 горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2	Презентация
	Лабораторные занятия:	8	
1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса)	4	
2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»)	4	
Тема 2.3	Содержание:	6	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	Использование ИТК
	2 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента. Свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение),	2	

		с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента. 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)	2	Презентация
	Практические занятия:		4	
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание:		6	
	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	Презентация
	2	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента. Чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2	Использование ИТК
	3	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента. 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	2	Кейс-технология

	(«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)		
Лабораторные занятия:		2	
1	Выбор посуды для отпуска, способы подачи напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		
Практические занятия:		8	
1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация чая, кофе, какао		
2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара		
Самостоятельная работа:		2	
1	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента		
Консультации:		2	
1	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.		
Итого за 6 семестр		64	
Итого за уч.год		64	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	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	
6 семестр												
	Раздел 1 «Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента»										ОК 01–ОК 05, ОК 07- ОК 10 ПК 2.1.- ПК 2.8;	
	Тема 1 «Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента»	8									ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв13, ЛРв15	
1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента	2	2									Презентация

2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2	2								Использование ИТК
3.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента	2	2								Устный опрос
4.	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента	2	2								
5.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4			2						Лабораторная работа
6.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)				2						Лабораторная работа
7.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)	4			2						Лабораторная работа
8.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)				2						Лабораторная работа
	Тема 2 «Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента»	8									ОК 01–ОК 08, ОК 10; ПК 2.1.-ПК 2.8;

1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента	2	2							ЛРв4, ЛРв8, ЛРв9, ЛРв13, ЛРв15	Презентация
2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2	2								Аквариум
3.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента	2	2								Геймификация
4.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента	2	2								Презентация
5.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента	2	2								
6.	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента	2	2								Использование ИТК
7.	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента	2	2								Презентация
8.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента	4		2							Практическое занятие
9.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента			2							Практическое занятие
	Тема 4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6									

1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента	2	2								Презентация
2.	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента	2	2								Использование ИТК
3.	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента	2	2								Кейс-технологии
4.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	2			2						Лабораторное занятие
5.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация чая, кофе, какао	4		2							Практическое занятие
6.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация чая, кофе, какао			2							Практическое занятие
7.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара	4		2							Практическое занятие
8.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячего пунша, сбитня, глинтвейна, взвара			2							Практическое занятие
9.	Консультация. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	2				2					
10.	Дифференцированный зачет	2					2				
	Завершение 6 семестра										
	Итого за год	64	28	18	12	2	2		2		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/ (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).

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
Результаты обучения:		
Знания:		
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий для практических/лабораторных занятий; -заданий по учебной и производственной практикам; -заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: 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	точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	

горячих десертов, напитков сложного 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	
Умения:		
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	Текущий контроль: 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,	Дополнительных ингредиентов, в том числе	

контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	<p>Промежуточная аттестация: 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</p>
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)	

	дегустиция в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)	
Личностные результаты воспитания:		
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	Демонстрация навыков межличностного делового	Рефлексия по результатам участия в

<p>профессиональные навыки в сфере гостиничного дела. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p>общения, социального имиджа;</p>	<p>ключевых мероприятиях, творческих проектах (в виде анкетирования, эссе); 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>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер раздела и название	Содержание изменения	Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменения