

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли

31 августа 2020 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров

31 августа 2020 г



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ 05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 г

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	26

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК), 19.02.10 Технология продукции общественного питания входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ППСЗ СПО по данному направлению подготовки:

а) общих (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

б) профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –480 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 246 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –166 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 80 часа;

производственной практики – 234 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

3.1. Тематический план профессионального модуля.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1-5.2	Раздел ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	246	166	60	80	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	234					234
	Всего:	480	166	60	80		234

3.2 СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			246	
Тема 1. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов.	Содержание		52	
	1.1	Ассортимент сложных холодных десертов.	10	2-3
	1	Значение в питании человека. Санитарные требования к приготовлению. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	2	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	3	Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	4	Правила выбора основных продуктов в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных десертов.	2	

5	Правила выбора дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных десертов.	2
1.2	Методы и способы приготовления сложных холодных десертов:	6
6	Виды тепловой и механической обработки компонентов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание компонентов; проваривание, карамелизация;	1
7	Способы механического разрыхления горячих смесей: взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании; способы механического разрыхления охлаждаемых смесей: взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание	1
8	Способы формирования сложных холодных десертов: извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование.	1
9	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	1
10	Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных десертов.	1
11	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	1
1.3	Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов.	4
12	Подбор, характеристика и использование производственного инвентаря и технологического оборудования, инструмента, необходимого в процессе приготовления с учетом требований техники безопасности при а)варке, тушении, вымачивании, растирании, смешивании, проваривании, карамелизации;	1

	13	Подбор, характеристика и использование производственного инвентаря и технологического оборудования, инструмента, необходимого в процессе приготовления с учетом требований техники безопасности при а)варке, тушении, вымачивании, растирании, смешивании, проваривании, карамелизации;	1
	14	б)взбивании с добавлением горячих ингредиентов, взбивании при одновременном нагревании, взбивании с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием;	1
	15	в) извлечении из форм замороженных смесей, раскатывании, выпекании, формовании, порционировании.	1
	1.4	Техника выполнения способов и приёмов, применяемых при приготовлении сложных холодных десертов.	2
	16	Выполнение действий в соответствии с типом основного продукта: варки, тушения, вымачивания, растирания, смешивания, проваривания, карамелизации; Взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, с периодическим замораживанием;	1
	17	Извлечением из форм замороженных смесей, раскатывания, выпекания, формования, порционирования.	1
	1.5	Приготовление сложных холодных десертов.	17
	18	Технология приготовления ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса;	1
	19	Технология приготовления крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели	1

	20	Технология приготовления холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле.	1	
	21	Технология приготовления кофейного террина; ягодного террина.	1	
	22	Технология приготовления парфе из белого шоколада; парфе из ягод.	1	
	23	Технология приготовления шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов	1	
	24	Технология приготовления апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов	1	
	25	Технология приготовления поленты с шоколадом и ягодами	1	
	26	Технология приготовления пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами	1	
	27	Технология приготовления тирамису; чизкейка классического	1	
	28	Технология приготовления сырного кекса с ягодами и орехами	1	
	29	Технология приготовления сырного пирога с ягодами	1	
	30	Технология приготовления миндального бланманже	1	
	31	Технология приготовления рулета из теста фило с фруктами и ягодами.	1	
	32	Технология приготовления мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами.	1	
	33	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов	1	
	34	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов	1	
	1.6	Требования к оформлению и отпуску сложных холодных десертов.	4	
	35	Правила и особенности подбора подходящих начинок, соуса и глазури для отдельных сложных холодных десертов. Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Варианты оформления сложных холодных десертов.	1	

	36	Техника декорирования тарелки для подачи сложных холодных десертов. Температура подачи сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.	1	
	37	Основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов у различных народов мира.	1	
	38	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных десертов.	1	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		28	2-3
	1-2	«Изучение ассортимента сложных холодных десертов».	2	
	3-4	« Разработка таблицы классификации холодных десертов.	2	
	5-6	Разработка таблицы «Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, использование, хранение».	2	
	7-8	Разработка таблицы«Краткая характеристика методов и способов приготовления сложных холодных десертов»	2	
	9-10	Разработка технологических схем технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	2	
	11-12	Разработка технологических схем технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	2	
	13-14	Расчет количества сырья и стоимости холодных десертов » (по заданию преподавателя).	2	
	15-16	Расчет количества сырья и стоимости холодных десертов » (по заданию преподавателя).	2	
	17-18	Расчет количества сырья и стоимости холодных десертов » (по заданию преподавателя).	2	
	19-20	Разработка технологических карт технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	2	

	21-22	Разработка технологических карт технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	2	
	23-24	Разработка технологических карт технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	2	
	25-26	Разработка таблицы «Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов».	2	
	27-28	Разработка таблицы «Подбор подходящих начинок для отдельных сложных холодных десертов».	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			33	
Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения темы			2	
Написание тематических докладов, рефератов и эссе на проблемные темы			6	
Поиск информации через интернет			3	
Составлении тестов			2	
Составление схемы классификации сложных холодных десертов.			2	
Составление технологических схем приготовления сложных холодных десертов			4	
Составление технологических карт приготовления сложных холодных десертов			6	
Подготовка к тестированию			2	
Написание тематических докладов			4	
Подготовка устного сообщения			2	
Примерная тематика домашних заданий				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).				
Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Самостоятельное изучение правил выполнения схем и технологической документации.				
Тема 2. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов.	Содержание		40	
	2.1.	Ассортимент сложных горячих десертов.	6	2-3
	1	Значение в питании человека. Санитарные требования к приготовлению.	1	

	2	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	3	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	4	Требования к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	5	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных горячих десертов.	1	
	6	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов.	1	
	2.2	Методы и способы приготовления сложных горячих десертов:	6	
	7	Смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане	1	
	8	Варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование	1	
	9	Фламбирование	1	
	10	Растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	1	
	11	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	1	
	12	Технология приготовления горячего десерта «Фондан», оформление, подача	1	
	2.3	Организация рабочего места по приготовлению сложных горячих десертов.	3	
	13	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сложных горячих десертов.	1	

	14	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов	1	
	15	Требования техники безопасности при: смешивании ,проваривании, запекании в формах на водяной бане, варки в различных жидкостях; : взбивании, перемешивании, глазировании, фламбировании, растапливании шоколада.	1	
	2.4	Техника выполнения действий в соответствии с типом основного продукта:	6	
	16	а)смешивания, проваривани	1	
	17	б) запекания в формах на водяной бане	1	
	18	в) варки в различных жидкостях	1	
	19	г)взбивания, перемешивания;	1	
	20	д) глазирования, фламбирования,	1	
	21	е) растапливания шоколада, обмакивания в жидкое «фондю», порционирования.	1	
	2.5	Приготовление сложных горячих десертов.	12	
	22	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, из ягод и фруктов	1	
	23	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе.	1	
	24	Технология приготовления воздушного пирогов из яблок	1	
	25	Технология приготовления морковного кекса с глазурью.	1	
	26	Технология приготовления шоколадно-фруктового парового пудинга,	1	
	27	Технология приготовления глазированного абрикосового пудинга.	1	
	28	Технология приготовления гурьевской каши.	1	
	29	Технология приготовления снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе	1	

	30	Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю.	1	
	31	Технология приготовления десертов фламбе,	1	
	32	Технология приготовления десерта с грушей «с обжигом».	1	
	33	Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.	1	
	2.6	Требования к оформлению и отпуску сложных горячих десертов.	7	2,3
	34	Правила и особенности подбора подходящих начинок, соуса и глазури для отдельных сложных горячих десертов.	1	
	35	Методы сервировки и подачи сложных горячих десертов. Варианты оформления сложных горячих десертов.	1	
	36	Техника декорирования тарелки для подачи сложных горячих десертов. Температура подачи сложных горячих десертов.	1	
	37	Требования безопасности хранения сложных горячих десертов, предназначенных для последующего использования.	1	
	38	Основные предпочтения и технологии приготовления горячих десертов у различных народов мира.	1	
	39	Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления сложных горячих десертов.	1	
	40	Дифференцированный зачет	1	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		26	
	1-2	Изучение ассортимента сложных горячих десертов.	2	
	3-4	Разработка таблицы классификации сложных горячих десертов.	2	
	5-6	«Разработка таблицы «Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, использование, хранение»	2	

	7-8	«Разработка таблицы «Краткая характеристика методов и способов приготовления сложных горячих десертов»	2	
	9-10	Разработка технологических схем, технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	2	
	11-12	Разработка технологических карт технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	2	
	13-14	Разработка технологических карт технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	2	
	15-16	Расчет количества сырья и стоимости сложных горячих десертов (по заданию преподавателя).	2	
	17-18	Расчет количества сырья и стоимости сложных горячих десертов (по заданию преподавателя).	2	
	19-20	Разработка таблицы «Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов».	2	
	21-22	Разработка таблицы «Подбор подходящих начинок для отдельных сложных горячих десертов	2	
	23-24	Разработка таблицы «Подбор подходящих соусов для отдельных сложных горячих десертов»	2	
	25-26	Разработка таблицы «Подбор подходящей глазури для отдельных сложных горячих десертов»	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			30	2,3
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий и вопросам, составленным преподавателем).			2	

Работа с конспектом, дополнительными источниками при подготовке презентаций по темам, определенным преподавателем.	2	
Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практического занятия, отчета и подготовке к его защите.	2	
Органолептическая оценка качества сложных холодных и горячих десертов.	2	
Расчет необходимого количества сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2	
Решение ситуационных задач.	4	
Поиск информации через интернет	1	
Подготовка к тестированию по изучаемой теме	2	
Составление технологических карт приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4	
Составление технологических схем приготовления сложных холодных и горячих десертов.	1	
Составление схемы классификации сложных холодных и горячих десертов.	1	
Органолептические способы определения готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.	1	
Расчет стоимости сложных холодных и горячих десертов.	2	
Подготовка презентации по теме «Начинки, соуса, глазури для сложных горячих десертов»	2	
Подготовка презентации по теме «Сладкие горячие блюда»	2	
Итого:	195	
Производственная практика	216	
Всего часов:	411	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология приготовления пищи» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», учебная лаборатория.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект инструментов и приспособлений;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект плакатов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления и способам оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера ПО;
- комплект учебно-наглядных пособий;

- электрохимическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung»);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

[www.znanium/ com](http://www.znanium.com) сетевой доступ

1. Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60х90 1/16. (Высшее финансовое образование).
2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - 496с
3. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015. - 368 с.
4. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2016. - 444 с
5. Технология безалкогольных напитков: Учебник для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет; Под ред. Л.А. Оганесянц. - М.: ГИОРД, 2015. - 344 с
6. Чернова С.П. Перевощикова В.П. Разработка и реализация проекта \"качественный и количественный анализ минеральной воды и прохладительных напитков\" / Вестник Удмуртского университета. Серия 4. Физика и химия, Вып. 2, 2016
7. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. - 440 с

Дополнительные источники:

- 1 .Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
- 2.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
- 3.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
- 4.Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с
- 5.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496с
- 6.Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.

М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с

7.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с

8.Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с

9.Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.

М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

10.Санитарные правила для организаций общественного питания.

М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)

Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с

11.Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с

12.Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.

М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

13.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -

М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

14.Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.

М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

Электронные издания:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной и производственной практики для получения профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 5 человек.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования соответствующего профилю модуля и специальности Технология продукции общественного питания

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие 4 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	точность и правильность приготовления ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов согласно требованиям технологии приготовления	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ.
	обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения;	Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практики

	соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;	по приготовлению различных бульонов и отваров.
	соответствие выбора режимов приготовления и хранения требованиям технологического процесса	
	приготовление сложных холодных десертов в соответствии с ученической нормой времени;	
	определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	точность и правильность приготовления сложных горячих десертов.	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ. Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной практики по приготовлению простых супов на бульонах и отварах с различным гарниром.
	соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии;	
	выбор технологии в зависимости от набора ингредиентов	
	приготовление сложных горячих десертов в соответствии с ученической нормой времени	
	определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	• демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. в	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	• взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	• проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наличие подготовленного производственного помещения.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	• планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	• проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.