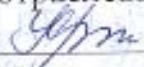


Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ

«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

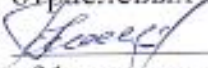
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УПР

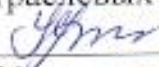
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УМР

ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»

 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05 Учебная практика

ПП.05 Производственная практика

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

**на базе основного общего
образования.**

с. Ст. Дрожжаное, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Разработчики:

Измайлова Р.Р. – преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Мухтарова С.Н. – мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий».

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Р.Ф. Волкова

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.	СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля является частью программы подготовки служащих среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **4.3.5. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (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 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 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;

- **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 – **368** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **224** часа, включая;

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **150** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **74** часа;

учебной и производственной практики – **114** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **4.3.5. Организация процесса 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 использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Учебная, часов	Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося				
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	105	70	40		35			10
ПК 5.2	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления горячих десертов.	119	80	36		39			
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика (по профилю)	36							36

[illegible]

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	1	2	3	4
	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05 Организация приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	МДК.05.01		70	
Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		30	
	Содержание		4	
	Тема 1 Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления десертов.			
	1.	Современные тенденции в приготовлении сложных холодных десертов	1	2
	2.	Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод.	1	2
	3.	Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод.	1	2
	4.	Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов.	1	2
Тема 2 Организация работы и техническое оснащение процесса			11	

обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд.			
5.	Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовления сладких блюд.	1	2
6.	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	1	2
7.	Техническое оснащение технологического процесса обработки и хранения обработанных фруктов и ягод.	1	2
8.	Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд.	3	2
9.	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха. Механическое оборудование	2	2
10.	Холодильное оборудование.	2	2
	Контрольная работа №1	1	3
	Тема 3 Приготовление сладких блюд	15	
11.	Классификация и ассортимент сладких блюд. Подготовка сырья и продуктов.	1	2
12.	Приготовление и подача холодных фруктовых десертов: натуральные фрукты и ягоды, карпаччо из ананаса с имбирным соусом, экзотический фруктовый салат, тартар из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом, ананас-фламбе и др.	2	2
13.	Приготовление и подача компотов и фруктов в сиропе.	1	2
14.	Приготовление и подача заливанных десертов: кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.	2	2
15.	Приготовление и подача замороженных десертов, десертов с мороженым: шоколадный снег, дынный сорбет.	2	2
	Приготовление и подача сложных холодных десертов -	2	2

16.	тирамису, чизкейк, шербет.		
17.	Приготовление сложных холодных десертов: парфе, бланманже террина, пая.	3	2
18.	Оформление и декорирование десертов. Туллиное тесто.	2	2
Лабораторные работы № 1,2,3,4,5,6,7.		28	2
1.	Приготовление фруктовых десертов, фруктовых салатов	4	
2.	Приготовление желе и муссов, самбуков.	4	
3.	Приготовление кремов, взбитых сливок.	4	
4.	Приготовление десертов с мороженым.	4	
5.	Приготовление суфле, парфе.	4	
6.	Приготовление террина, шербета, тирамису	4	
7.	Приготовление чизкейка, бланманже	4	
Практические занятия №1,2,3.		12	2
1.	Расчеты по приготовлению сладких блюд	4	
2.	Составление схем и технологических карт на сложные холодные десерты	4	
3.	Изготовление альбома - презентации холодных десертов	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1.		35	3
Выполнить задания и ответить на вопросы из методических рекомендаций по самостоятельной работе.		13	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам).			
Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.			
Подготовить сообщения, рефераты, доклады и эссе на следующие темы:			
1. Как украсить десерт			
2. Основные и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных десертов			
3. Парфе – французский десерт		22	

4. Карамельные сладости 5. Холодные муссы, суфле и желе 6. Приготовление и подача сложных холодных десертов: замороженные десерты 7. Корзинка спелых ягод 8. Сладкие, сочные, ароматные десерты: совершенно непреодолимое искушение 9. Приготовление и подача сложных холодных десертов- чизкейка, бискотти. 10. Приготовление и подача сложных холодных десертов зарубежной кухни. 11. Основные оценки качества и методы: определения степени готовности, качества сложных холодных десертов.		
Учебная практика	60	
1. Характеристика предприятия, виды холодильного оборудования, производственного инвентаря, его эксплуатация.	3	
2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов. - Работа со сборником рецептов.	6	
3. Приготовление сложных холодных десертов:		
3.1. Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей	6	
3.2. Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури, кремов, украшений из шоколада и карамели, меренгов, рисовальных масс, посыпки	6	
3.3. Приготовление тулупного теста и изделий из него.	3	
3.4. Приготовление сложных холодных десертов: компоты из свежих ягод и фруктов, компоты из смеси сухофруктов.	6	
3.5. Приготовление и подача сложных холодных железированных десертов: желе, муссы, самбуки, кремы.	6	

3.6. Приготовление и подача сложных холодных десертов: замороженные десерты		6	
3.7. Приготовление сложных холодных десертов: фруктово - ягодные, шоколадные салаты.		6	
3.8. Приготовление и подача сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина , пая.		6	
3.9. Приготовление и подача сложных холодных десертов зарубежной кухни (Франция, Италия, Англия)		6	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Содержание	44	
	1. Организация рабочего места и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд. Организация и оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, киселей.	2	2
	2. Организация рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте.	2	2
	3. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха.	4	2
	4. Ассортимент сложных горячих десертов: подготовка, приготовление и подача.	1	2
	5. Варианты оформления и дизайн сложных горячих десертов.	1	2
	6. Приготовление горячих десертов. Суфле.	1	2
	7. Запеченные фрукты и ягоды, вареные фрукты.	2	2
	8. Фрукты, жареные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты.	2	2
	9. Приготовление кремов: сабайон, крем-карамель, шоколадный крем-брюле.	2	2
	10. Приготовление овощных кексов, пудингов.	2	2
	11. Приготовление десертов из бездрожжевого теста: блинчики «Сюзетт», шоколадные блинчики, блинные мешочки, сладкие роллы из блинчиков.	2	2

12.	Сладкие блюда из теста: Малиновые равиоли, мешочек с ягодами.	1	2
13.	Ассортимент, приготовление и способы подачи блюд из яблок.	2	2
14.	Приготовление и способы подачи гурьевской каши.	1	2
15.	Приготовление шоколадно-фруктового фондю.	2	2
16.	Элементы оформления десертов	1	2
17.	Приготовление и подача сложных горячих десертов зарубежной кухни	3	2
18.	Приготовление соусов, начинок, глазури для сложных горячих десертов	2	2
19.	Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд.	1	2
20.	Приготовление напитков: классификация, ассортимент.	2	2
21.	Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки, коктейли, квас, кришон.	2	2
22.	Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад.	1	
23.	Особенности подачи напитков.	1	2
24.	Контрольная работа №2	2	3
Лабораторные работы №8,9,10,11,12,13,14			
8.	Приготовление овощных кексов, каши гурьевской.	4	2
9.	Приготовление яблочных десертов.	4	2
10	Приготовление пудингов.	4	2
11	Приготовление шоколадно- фруктового фондю, фламбе.	4	2
12	Приготовление и подача сложных горячих десертов Французской кухни	4	2
13	Приготовление десертов из мягкого сыра, творога	4	2
14	Приготовление лучших десертов из разных стран мира.	4	2
	Практические работы №4, 5.	8	
4	Составление технологических карт на сложные горячие десерты.	4	3

5	Решение практических задач и кейсов.	4	3
23	Дифференцированный зачет	2	3
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам). Задания для закрепления знаний. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Составление таблиц, схем, технолого-технологических карт на сложные горячие десерты. Подготовить сообщения, рефераты, доклады и эссе на следующие темы: 1. Сложные горячие десерты: подготовка, приготовление оформление и подача. 2. Запеченные, вареные фрукты и ягоды 3. Овощные кексы, пудинги. 4. История о каше гурьевской. 5. Шарлотки – приготовление, отпуск 6. Приготовление шоколадно – фруктового фондю, 7. Фрукты, жаренные в тесте, на гриле, фламбированные фрукты 8. Соусов, начинки, глазури для сложных горячих десертов. 9. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 10. Основные требования к хранению сложных горячих десертов		39	3

11. Приготовление и подача сложных горячих десертов: зарубежной кухни.			
Учебная практика :		48	
1. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		3	
2. Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Оформление и декорирование сложных горячих десертов: -Приготовление овощных кексов; -Приготовление гурьевской каши; -Приготовление шарлотки. - Приготовление шоколадно- фруктового фондю; десерт фламбе; -Приготовление сервировка и подача пудинга; -Приготовление фруктов, жареных в тесте; - Приготовление и подача сложных горячих десертов зарубежной кухни (Франция, Англия, Италия) Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.		6 6 6 6 6 6 6 3	
Производственная практика (по профилю специальности)		36	3
Виды работ			
1.	Характеристика предприятия, виды холодильного оборудования, производства, производственного инвентаря, его эксплуатация.	3	
2.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.	3	
3.	Приготовление сложных холодных десертов.	12	
4.	Приготовление сложных горячих десертов.	12	

5.	Организация приготовления десертной продукции	3	
6.	Дифференцированный зачет по практике.	3	
	Экзамен		3
	ВСЕГО	150/74	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебную лабораторию..

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места на 20 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплекты бланков технологической документации;
- альбом с фотографиями десертов;
- комплекты плакатов.

Технические средства обучения: ноутбук, ЖК телевизор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: весы настольные CAS SWI-5, двухконфорочная индукционная плита ПИ-2 , аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный ПКА 10-1\IBM2-01, шкаф холодильный со стеклянной дверью КАПРИ 0,5СК, электрическая мясорубка SXC-22, слайсер электрический (0,16 кВт) (CELM 6), шкаф расстоечный ШР-690-10(2,0), стол разделочный СРО (прямая столешница) бшт, печь конвекционная PIRON 604, аппарат шоковой заморозки ШОК 10-1 \1 №900, жарочная поверхность (сковорода\гриль) WY-822, фритюрница AIRHOT EF4, миксер планетарный KitchenAid5K45SSEWN, соковыжиматель для цитрусовых.

Производственный инвентарь: ножи (коренчатые, карбовочные, для чистки овощей, для удаления глазков, гастрономические, ножи поварской тройки); разделочные доски, лотки, сковороды большие, средние, малые; кастрюли разной емкости, сотейники, противни, венчики, сита разного размера, черпаки, шумовки, формы для паштетов, заливных, сладких блюд, посуда для подачи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Синицина А.В.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ А.В.Синицина, Е.И.Соколова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-304 с.

2. Анфимова Н.А.

Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/Н.А.Анфимова.-12-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-400с.

3. Ермилова С.В.

Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие/ С.В.Ермилова, Е.И.Соколова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-80с.

Законодательные и нормативные документы

1.Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 20 апреля 2006 года). – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2006.-47 с. – (Кодексы и законы России).

2. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000, 29-ФЗ»

3.Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ

4.Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389

5.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения Официальное представительство ИА BISHELР – Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-26113 от 09.11.2006

5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования –Введ.1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 1995. – 8с.

6. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

7. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ.2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 12с.

Словари и справочники:

1. Харченко Н.Э.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 512 с.

Электронные ресурсы

1. Умбло Э.

Мороженое, шербеты и другие холодные десерты – Челябинск: Аркаим, 2004. - 96 с.

2. Фредерик Робер

Большая кулинарная книга Алена Дюкасса. Десерты и кондитерские изделия.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по модулю планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП.02 Физиология питания;
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.
- ПМ.01. Организация процесса и приготoвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ.02. Организация процесса приготoвления и приготoвление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ.03. Организация процесса приготoвления и приготoвление сложной горячей кулинарной продукции.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Реализация образовательной программы профессионального модуля должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование соответствующего профиля модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ.05. Организация процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов** является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). И учебная, и производственная практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов	Текущий контроль в форме: -устный опрос по темам МДК; -оценка лабораторно-практических работ;
	проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов	-наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения.
	организовывать технологический процесс приготовления сложных	

	холодных десертов	Оценка лабораторных работ; оценка в ходе прохождения производственного обучения. -экзамен (квалификационный).
	органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов демонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов	Текущий контроль в форме: -устного опроса по темам МДК; -оценка лабораторно-практических работ; -наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственного обучения; -экзамен (квалификационный).
	использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам;	
	безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов;	
	оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели 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	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ и проверочных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК. Экзамен (квалификационный).
О.К 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов - оценка эффективности и качества выполнения;	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ и проверочных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; Экзамен (квалификационный).
О.К 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов продукции	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ и проверочных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; Экзамен (квалификационный).
О.К 4. Осуществлять поиск и использование информации,	- нахождение и использование информации для эффективного	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ и

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	проверочных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; Экзамен (квалификационный).
О.К 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	использовать технологические компьютерные программы	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ и проверочных работ по темам МДК. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; Экзамен (квалификационный).
О.К 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ . Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; оценка выполнения работ по производству практики (отзыв руководителя предприятия); Экзамен (квалификационный).
О.К 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы других обучающихся	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ . Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по УП; оценка выполнения работ по производству практики (отзыв руководителя предприятия);

О.К 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; оценка выполнения работ по производственной практике (отзыв руководителя предприятия); Экзамен (квалификационный).
О.К 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ разработки новых технологических процессов при приготовлении сложной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме: лабораторно-практических работ. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет по МДК, Дифференцированный зачет по УП; оценка выполнения работ по производственной практике (отзыв руководителя предприятия); Экзамен (квалификационный).