

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с.ДИВНОЕ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.**

основной профессиональной образовательной программы
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2020г.

ОДОБРЕНА

на заседании Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

**Председатель Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное**

 **Переверзева О.А.**

Протокол №1 от «28» августа 2020г.

приказом № 45/ОД от «31» августа 2020г.



УТВЕРЖДЕНО:

Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна,*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент:
(внутренний)

*Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической
работе ГБПОУ АТ с. Дивное*

соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по
профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля 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):

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

Базовая часть:

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;

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

Вариативная часть:

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

знать:

- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- панакоты, самбуков, киселей, творожной пасхи, хвороста, штруделя яблочного, фруктов фаршированных запечённых;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- клафути, бабки яблочной, яблок по-киевски, яблок в тесте, пряжеников, клёцек в сладком соусе;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов, отведенное на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **270** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **180** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **100** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **90** часов;
курсовая работа -20;
учебной практики - **96** часов;
производственной практики (по профилю специальности) – **36** часов.

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессион альных компетенци й	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная , часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	В том числе лаборатор ные занятия, часов	В том числе практич еске занятия, часов	В т.ч., курсова я работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсова я работа (проект), часов		
ПК 5.1, ПК 5.2	МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	180	100	80		20	90	-	96	
ПК 5.1	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	76	44	32			50	-		
ПК 5.2	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	104	56	48			40	-		
ПК 5.1, ПК 5.2,	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	270				20	90	-	96	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ 05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			270	
Раздел ПМ 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов			76	
Тема 1.1. Оборудование и инвентарь, используемое для приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Введение. Ознакомление с программой изучения междисциплинарного курса МДК.05.01. Ознакомление с нормативно-технологической документацией предприятий общественного питания для сложных десертов. Ознакомление с отраслевыми стандартами, учебной литературой междисциплинарного курса, методическими и справочными материалами, Internet-ресурсами. Актуальные направления производства сложных десертов.	4	2
	2.	Виды технологического оборудования: назначение, общая характеристика, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование.		2
	3.	Виды производственного инвентаря: назначение, общая характеристика, область применения.		2

	Практическое занятие:		4	
	1.	Подбор и подготовка оборудования. Изучение технико-эксплуатационных характеристик.		
Тема 1.2 Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов промышленного производства, используемых для изготовления сложных холодных десертов.	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Мука, крупы, сахаросодержащие продукты, яйцепродукты, пищевые жиры, овощи, плоды, ягоды и продукты их переработки, пищевкусовые продукты, желирующие вещества.	4	2
	2.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.		2
	3.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Сборники технологических нормативов, приложения.		2
	4.	Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури, помады, карамель, гели, топинги, посыпки, выпеченные полуфабрикаты) для отделки сложных холодных десертов. Начинки (фруктовые, ягодные, фруктово-ягодные, шоколадные, кофейные, сырные). Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		2
	5.	Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Глазури, помады, гели, топинги, посыпки, выпеченные полуфабрикаты.		2
	6.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		2
	7.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.		2

	Практические занятия:		4	
	1.	Работа с нормативно-программной документацией.		
	2.	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто сырья. Замена сырья.		
Тема 1.3 Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов.	Содержание учебного материала:		8	
	1.	Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, желе, панакоты, муссов, самбуков, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, штруделя яблочного, тирамису, чизкейка, бланманже.	4	2
	2.	Методы приготовления сложных холодных десертов (гелеобразования, взбивания, замораживания, комбинированные).		2
	3.	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		2
	4.	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Использование специализированного оборудования.		2
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.		2
	6.	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.		2
	7.	Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах по выработке сложных холодных десертов. Оснащение цехов оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.		2
	Практические занятия:		4	
	1.	Составление схем и технологических, технико-технологических карт на сложные холодные десерты.		
	2.	Решение производственных технологических задач.		

Тема 1.4 Технология приготовления сложных холодных десертов.	Содержание учебного материала:		38	
	1.	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	24	2
	2.	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, желе, панакоты, муссов, самбуков, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, штруделя яблочного, тирамису, чизкейка, бланманже. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, методы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.		2
	3.	Требования к безопасности при реализации и хранении сложных холодных десертов.		2
	Лабораторные занятия:		14	
	1.	Принятие решений по приготовлению сложных холодных заливных десертов.		
	2.	Принятие решений по приготовлению сложных холодных замороженных десертов.		
	3.	Принятие решений по приготовлению сложных холодных десертов - тирамису.		
	4.	Приготовление отделочных видов теста для десертов, оформление и отделка.		
	5.	Выбор оформления и отделки десертов, контроль качества и безопасности.		
	Практические занятия:		2	
	1.	Органолептическая оценка качества продукции.		
	2.	Использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов.		
	3.	Решение технологических задач (выполнение расчетов по формулам).		

Тема 1.5 Организация обслуживания при отпуске сложных холодных десертов	Содержание учебного материала:		12	
	1.	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Правила этикета подачи. Подбор соусов к блюдам.	8	2
	2.	Правила подачи сложных холодных десертов. Способы подачи, столовая посуда и приборы для подачи. Сервировка стола. Подбор посуды и приборов, столового белья. Три способа подачи блюд.		2
	Практические занятия:		4	
	1.	Изучение схем сервировок.		
	2.	Выбор способов сервировки и подачи. Обслуживание.		
	3.	Расчет и подбор посуды для подачи десертов.		
	4.	Подбор напитков к сложным десертам.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ.05 Виды домашних заданий Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий. Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами. Выполнение сырьевых, технологических расчетов. Составление отчётов по практическим и лабораторным работам. Разработка презентации по группе сложных холодных десертов: - «Современное технологическое оборудование, используемое при изготовлении сложных холодных десертов». Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем. Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания». Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных холодных десертов. Работа над курсовой работой.			50	
Раздел ПМ 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов			104	
Тема 2.1. Оборудование	Содержание учебного материала:		6	

и инвентарь, используемое для приготовления сложных горячих десертов.	1.	Виды технологического оборудования: назначение, общая характеристика, особенности устройства и эксплуатации, область применения. Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов. Немеханическое, механическое, тепловое, холодильное оборудование.	2	2
	2.	Виды производственного инвентаря: назначение, общая характеристика, область применения.		2
	Практические занятия:		4	
	1.	Подбор и подготовка оборудования.		
	2.	Изучение характеристик оборудования.		
Тема 2.2 Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов.	Содержание учебного материала:		12	
	1.	Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, клафути, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	8	2
	2.	Методы приготовления сложных горячих десертов (взбивание, фламбирование, комбинированные).		2
	3.	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов (варка, жарка, выпечка, запекание), варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		2
	4.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Использование специализированного теплового оборудования.		2
	5.	Назначение, размещение, организация технологических процессов в производственных цехах по выработке сложных горячих десертов. Оснащение цеха оборудованием, инвентарём, инструментами. Технологические участки. Рабочие места. Организация труда в цехе.		2
	Практические занятия:		4	

	1.	Составление схем и технологических, технико-технологических карт на сложные горячие десерты.		
	2.	Решение производственных технологических задач.		
Тема 2.3 Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала:		74	
	1.	Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов.	42	2
	2.	Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, клафути, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Используемые ингредиенты, подготовка к производству, методы и последовательность технологического процесса приготовления, правила отпуска, оформления, требования качеству готовой продукции.		2
	3.	Требования к безопасности реализации и хранения сложных горячих десертов.		2
	Лабораторные занятия:		28	
	1.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – фруктово-ягодных кексов.		
	2.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – пудингов.		
	3.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – суфле.		
	4.	Принятие организационных решений. Приготовление десерта – гурьевской каши.		
	5.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – шоколадно-фруктового фондю.		
	6.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – фламбе.		
	7.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – снежков из шоколада.		
	8.	Принятие организационных решений. Приготовление десертов – овощных кексов.		

	Практические занятия:		4	
	1.	Органолептическая оценка качества продукции.		
	2.	Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов.		
	3.	Решение технологических задач (выполнение расчётов по формулам). Разработка технологической документации.		
Тема 2.4. Организация обслуживания при отпуске сложных горячих десертов	Содержание учебного материала:		12	
	1.	Сервировка и подача сложных горячих десертов. Правила этикета подачи. Подбор соусов, сиропов и алкогольных напитков к десертам.	4	2
	2.	Правила подачи сложных десертов. Способы подачи, посуда и приборы для подачи. Сервировка стола. Подбор посуды и приборов. Три способа подачи блюд.		2
	Практические занятия:		6	
	1.	Изучение схем сервировок. Выбор способов сервировки и подачи.		
	2.	Отработка навыков обслуживания.		
	3.	Расчет и подбор посуды для подачи десертов.		
	4.	Подбор напитков к сложным десертам.		
	1	Зачет.	2	

<p>Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ.05</p> <p>Виды домашних заданий</p> <p>Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий.</p> <p>Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами.</p> <p>Выполнение сырьевых, технологических расчетов.</p> <p>Составление отчётов по практическим и лабораторным работам.</p> <p>Подготовка сообщений по группе сложных горячих десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Основной инвентарь и инструменты, используемые для приготовления сложных горячих десертов»; - «Основные приспособления, используемые для приготовления сложных горячих десертов»; - «Смеси для мучных полуфабрикатов, используемые для приготовления сложных горячих десертов»; - «Полуфабрикаты для начинок, используемые для приготовления сложных горячих десертов»; - «Полуфабрикаты для глазурей, используемые для приготовления сложных горячих десертов». <p>Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.</p> <p>Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания».</p> <p>Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных холодных десертов.</p> <p>Работа над курсовой работой.</p>	40	
<p>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе</p>	20	
<p>Тематика курсовых работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия сроки реализации, требования к качеству сложных холодных желированных десертов (Русская кухня). 2. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных десертов для пасхального стола: традиции, обычаи. 3. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных десертов в современной кулинарии (молекулярная кухня). 4. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных десертов с выпеченной основой в современной кулинарии (региональная кухня). 5. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных замороженных десертов в современной кулинарии. 		

6. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных десертов из фаршированных фруктов (донская кухня).		
7. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных национальных десертов в современной кулинарии (европейская кухня).		
8. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных горячих десертов из творога и сыра в современной кулинарии.		
9. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных десертов - чизкейков.		
10. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных горячих десертов с выпеченной основой в современной кулинарии.		
11. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных горячих десертов в современной кулинарии (молекулярная кухня).		
12. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных холодных желированных десертов (европейская кухня).		
13. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных горячих десертов из шоколада и яиц в современной кулинарии.		
14. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных постных десертов (монастырская кухня).		
15. Ассортимент, сырьё и полуфабрикаты, технологический процесс приготовления, условия и сроки реализации, требования к качеству сложных горячих жареных десертов (Русская кухня).		
Учебная практика	96	
Виды работ: Участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Определение качества сырья.		

<p>Приготовление соусов и сиропов для отпуска сложных холодных десертов.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при выпуске сложных холодных десертов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных холодных десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – муссов, – панакоты, – тирамису, – фруктово-ягодных и сливочных щербетов, – яблок фаршированных запечённых. <p>Приготовление фаршей и начинок для фарширования сложных холодных десертов.</p> <p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. Определение качества сырья.</p> <p>Приготовление соусов и сиропов для отпуска сложных горячих десертов.</p> <p>Соблюдение условий и сроков реализации при выпуске сложных горячих десертов.</p> <p>Ведение технологического процесса приготовления и отпуска сложных горячих десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суфле, – клафути с вишней, – яблок в тесте, – овощных кексов, – десертов фламбе. <p>Приготовление начинок для фарширования сложных горячих десертов.</p> <p>Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов для различных типов предприятий общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчёта массы основных и дополнительных ингредиентов для изготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов; – организации технологического процесса изготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов; – подготовка основных и дополнительных ингредиентов для изготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов. 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p>	<p>36</p>	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте; - ознакомление со структурой и оснащённостью доготовочных, холодных, горячих цехов предприятия общественного питания; - расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - участие в разработке заявки на сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - участие в разработке технологической документации для выработки сложных холодных и горячих десертов; - участие в организации рабочих мест и участков производственных цехов предприятий общественного питания; - приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, желе, панакоты, муссов, самбуков, киселей, творожной пасхи, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, хвороста, штруделя яблочного, фруктов фаршированных запечёных, тирамису, чизкейка, бланманже, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, клафути, бабки яблочной, яблочек по-киевски, яблочек в тесте, пряжеников, клёцек в сладком соусе, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; - участие в организации контроля качества и безопасности готовой продукции; - выполнение подбора необходимой столовой посуды, приборов, белья для сервировки при отпуске сложных холодных и горячих десертов; - выполнение различных видов сервировок при отпуске сложных холодных и горячих десертов; - ознакомление и анализ различных видов производственных программ предприятий общественного питания с включением группы сложных холодных и горячих десертов. 		
Всего	270	

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинеты:

- «Технология кулинарного производства»,
- «Технология кондитерского производства»

Цеха:

- «Учебный кулинарный и учебный кондитерский цех».

Залы:

- Библиотека,
- Читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- компьютерные столы;
- ПК с периферийными устройствами (мониторами, принтер);
- локальная сеть;
- доска;
- экран;
- образцы технологического оборудования;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплекты плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ПК с необходимым программным обеспечением,
- мультимедиа проектор,
- компьютерные диски с записями учебных фильмов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации производства и обслуживания в общественном питании»:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель (шкафы, барная стойка);
- учебные обеденные столы, стулья;
- столовая посуда, столовые приборы, салфетки;
- образцы сервировок столов;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплекты плакатов;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

а) немеханическое:

- производственные столы,
- производственные столы со встроенными мойками;

б) механическое:

- миксеры,
- весы,
- блендеры,

- кофемолка,
- кухонный комбайн;
- в) тепловое:
- электроплиты,
- микроволновая печь,
- электрофритюрница,
- электрочайник,
- электрический настольный жарочно-пекарный шкаф;
- г) холодильное:
- холодильный шкаф.

Инструменты, инвентарь, кухонная посуда и приспособления, используемые в учебном кулинарном и учебном кондитерском цехе:

- ножи поварской тройки;
- доски разделочные;
- набор ножей для профессиональной нарезки (карвинга);
- кастрюли эмалированные;
- кастрюли металлические;
- сковороды металлические;
- дуршлагы металлические;
- сита металлические;
- противни кулинарные;
- лопатки металлические и деревянные кулинарные;
- разливательные ложки;
- скалки;
- венчики для взбивания;
- комплекты выемок для формовки;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику (по профилю специальности).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- а) немеханическое:
- производственные столы,
- производственные столы со встроенными мойкам
- стеллажи;
- б) механическое:
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов,
- механические и электронные весы;
- блендеры;
- кофемолка,
- планетарные миксеры;
- в) тепловое:
- электроплиты,
- пароконвектомат,
- микроволновая печь,
- электрофритюрница,
- водонагреватели,
- электрический пекарный шкаф;
- г) холодильное
- холодильный шкаф,
- фризеры,

- льдогенераторы,
- граниторы (соводоохладители).

Инструменты, инвентарь, кухонная посуда и приспособления, используемые в производственных цехах :

- ножи поварской тройки;
- доски разделочные;
- набор ножей для профессиональной нарезки (карвинга);
- кастрюли эмалированные;
- кастрюли металлические;
- сковороды металлические;
- дуршлаги металлические;
- сита металлические;
- противни кулинарные;
- лопатки металлические и деревянные кулинарные;
- разливательные ложки;
- скалки;
- венчики для взбивания;
- комплекты выемок для формовки;
- фондюшница.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

1. Нормативная литература:

- [ГОСТ Р 53995-2010](http://www.gost.ru) Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- [ГОСТ Р 54609-2011](http://www.gost.ru) Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс] - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс] - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. -15 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -14 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

- ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014. -11 с. [Электронный ресурс] - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. -15 с. [Электронный ресурс] -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М. Стандартинформ, 2014. - 20 с. [Электронный ресурс] - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс] - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

2. Учебники, учебные пособия:

Основные источники:

1. **Васюкова А.Т.** Технология продукции общественного питания: учеб. / [А.Т.Васюкова](#), [А.А.Славенский](#), [Д.А.Куликов](#). – М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
2. **Гайворонский К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.
3. **Гайворонский К.Я.** Охрана труда на предприятиях общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов. – М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 128с.
4. **Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров: учеб. / В.А.Тимофеева.– Ростов н/Д.: Феникс, 2013. -494 с.
5. **Радченко Л.А.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Дополнительные источники:

1. **Ковалёв Н.И.** Технология приготовления пищи: учеб./ Н.И.Ковалёв, М.Н.Куткина, В.А. Кравцова.– М.: Деловая литература, Омега - Л, 2005. - 480с.
2. **Кучер Л.С.** Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: Деловая литература, 2002. - 544с.

Отечественные журналы:

- «Техника и технология пищевых производств».

Интернет-ресурсы:

<http://www.culinar-russia.ru>;

<http://frio.ru>;

<http://www.restoracia.spb.ru>;

<http://www.gastronom.ru>;

<http://www.culina-russia.ru>;

<http://www.creative-chef.ru/dlja-professionalov/dokumenty-dlja-obschepita> -
Документы и национальные стандарты, регламентирующие деятельность
предприятий общественного питания;

<http://www.helion-ltd.ru>;

<http://www.tehreg.ru>;

<http://www.chtiprogress.ru>;

<http://www.edu.ru/>;

<http://www.libs.ru>;

<http://www.nlr.ru>;

<http://lib.rin.ru>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля в рамках профессионального модуля

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является освоение междисциплинарного курса МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе, кабинете «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Учебная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно).

Для обучающихся организовывается проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно – педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности).

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
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления десертов.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных десертов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знание основных характеристик сырья и полуфабрикатов, инвентаря и оборудования.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Знание технологических методов и приёмов приготовления десертов.	Защиты лабораторных и практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.
	Умение организовывать технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих десертов.	Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, практического задания, письменный опрос.
	Соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования.	Защиты практических работ, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания.

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.

Результаты (освоенные компетенции)	общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		Формулирование интересов к будущей профессии, специальности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		Обоснование выбора и применения методов приготовления различных десертов. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции.	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий.	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды.	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептур.	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения.	

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания.	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Владение умениями и навыками физического совершенствования.	