

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Ивановский филиал
Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(на базе основного общего образования)

СОГЛАСОВАНО:
Кафедра
Менеджмента и технологии бизнеса

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования
19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Протокол № 1
от «31» 08 2017 года

Зав. кафедрой



О.К. Луховская

Начальник отделения СПО



Подпись

Н.П.Кочеткова

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Исаева Е.Н., преподаватель отделения СПО, Ивановский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Рецензент:

Исаев А.В., индивидуальный предприниматель предприятий общественного питания г. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация – техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления 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.

Требование к уровню образования: среднее общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

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;
технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
технология 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 – 279 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 171 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 57 часов;

производственной практики – 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05. «Организация процесса приготовления
и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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	10
ПК 5.1,	Раздел 1. Технология процесса приготовления сложных холодных десертов	84	56	26		28		-	-
ПК5.2	Раздел 2. Технология процесса приготовления сложных горячих десертов	87	58	26		29		-	-
ПК 5.1, ПК5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(итоговая (концентрированная) практика)</i>	108							108
	Всего:	279	114	52	-	57	-		108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		279	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		114	
Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.		56	
Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов.	Содержание	4	1, 2
	Значение десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов.	2	
	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов.	2	
	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.		
	Безопасные способы хранения сложных холодных десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
Тема 1.2 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых	Содержание	4	1,2
	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для десертов.	2	
	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.		

салатов.		Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.		
		Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	2	
		Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов		
		Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.		
Тема 1.3. Технология приготовления фруктов в сиропе.	Содержание		4	1,2
		Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе.	2	
		Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.	2	
		Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.		
		Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе.		
		Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.		
Тема 1.4. Технология приготовления желеированных холодных десертов.	Содержание		6	
		Ассортимент желеированных холодных десертов, их классификация.	2	
		Предварительная подготовка сырья, желатина для желеированных холодных десертов.	2	
		Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.		
		Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
		Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.		
		Арт-визаж при декорировании желеированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов. Контроль качества безопасности желе, муссов, самбуков, кремов.		
Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	Содержание		16	
		Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	

		Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	2	
		Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
		Практические работы	14	
		Составление технологических карт приготовления сложных холодных десертов	6	
		Изучение ассортимента сложных холодных десертов на предприятиях общественного питания	2	
		Составление технико-технологических карт приготовления сложных холодных десертов	6	
		Лабораторные работы	12	
		Приготовление железированных сладких блюд		
Раздел 2. ПМ 05 Технология приготовления сложных горячих десертов			58	
Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов.	Содержание		2	1, 2
	1	Значение горячих десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов.		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.		
	3	Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов.		
	4	Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Безопасные способы хранения сложных горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.		
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	Содержание		6	2
	1	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из	2	

		суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов. Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов. Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	Содержание		6	
	1	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	2	Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	3	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	4	Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	2	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога.	Содержание		4	
	1	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога.	2	
		Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога. Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога.	2	
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов	Содержание		4	
	1	Ассортимент элементов оформления десертов. Предварительная подготовка сырья для приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	2	
	2	Комбинирование различных способов приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания элементов оформления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	2	
	3	Оформление и техника декорирования элементами оформления.		

	4	Контроль качества безопасности элементов оформления		
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления безалкогольных горячих напитков.	Содержание		2	
	1	Значение горячих безалкогольных напитков в питании, их классификация.		
	2	Предварительная подготовка сырья для горячих напитков. Комбинирование различных способов приготовления горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао		
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Оформление и техника декорирования сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.		
	4	Сервировка и подача сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих напитков. Безопасные способы хранения сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих напитков.		
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков.	Содержание		2	
	1	Значение холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Комбинирование различных способов приготовления холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.		
	2	Оформление и техника декорирования сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Сервировка и подача сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Безопасные способы хранения сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.		
	Практическая работа		14	2,3
	1	Составление технологических карт приготовления сложных горячих десертов	6	

	2	Составление технико-технологических карт приготовления сложных горячих десертов	6	
	3	Определение энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	Лабораторная работа		12	
	1	Приготовление горячих сладких блюд		
Зачет			4	
Контрольная работа			2	
Самостоятельная работа по ПМ.05			57	
Подготовка презентации по теме: «Ассортимент национальных холодных десертов». Подготовка реферата по теме: «Значение сладких блюд в питании» Составление таблиц: "Классификация и характеристика сырья сложных холодных десертов". Работа в программе ОМС. Желированные сладкие блюда Составление кроссворда " Сырье, используемое для приготовления сложных холодных десертов Разработка технологических карт на сложные холодные десерты Разработка технико-технологических карт на сложные холодные десерты Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных десертов" Подготовка презентации по теме: «Сладкие блюда в русской кухне». Составление таблиц: "Классификация и характеристика сырья сложных горячих десертов". Работа в программе ОМС Горячие сладкие блюда. Правила приготовления и ассортимент Разработка технологических карт на сложные горячие десерты Разработка технико-технологических карт на сложные горячие десерты Составление таблицы "Требования к качеству, сроки реализации сложных горячих десертов"				
Производственная практика			108	
1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		6	
2	разработка ассортимента сложных холодных десертов		6	
3	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;		6	
4	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.		6	
5	приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов		6	
6	оформление и отделка сложных холодных десертов		3	
7	контроль качества и безопасности сложных холодных десертов		3	
8	разработка ассортимента сложных горячих десертов		6	
9	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;		12	
10	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.		18	
11	приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов		18	
12	оформление и отделка сложных горячих десертов		6	
13	контроль качества и безопасности сложных горячих десертов		6	
	Подготовка отчета. Дифференцированный зачет.		6	
Квалификационный экзамен				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технология приготовления пищи, лабораторий Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Технологическая.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов,
- электромеханическое оборудование,
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.05** предполагает обязательную производственную практику в объеме **108** часов. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий

- общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
 6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
 7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
 8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
 9. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
 10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
 11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
 12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
 13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для повара и кондитеров: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2015. - 112 с.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 248 с. — (Профессиональное образование)

Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ

Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО

Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

Лабзина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина.-М.: Гиорд, 2014.-768 с.
Журнал «Общепит: бизнес и искусство» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторанные ведомости» 2012-2015 гг.

Журнал «Ресторатор» 2012-2015 гг.

Журнал «Современный ресторан» 2012-2015 гг.

интернет-ресурсы:

ЭБС Znanium.com
<http://www.znanium.com>

Университетская
библиотека online
<http://biblioclub.ru>

НЭБ КиберЛенинка

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В.

Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2012-2015 гг.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательное учреждение должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля должно предусматривать:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;

- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля должно обеспечиваться Учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля. Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-наличие практического опыта: расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции - демонстрация умений: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированной Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

	<p>технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; - демонстрация знаний: ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p>	
--	--	--

<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>--наличие практического опыта: расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции - демонстрация умения: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; - демонстрировать знания ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов;</p>	<p>Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ</p>
--	--	---

	сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	
--	---	--

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).	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
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.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
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.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
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.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и

		самостоятельных работ
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
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.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
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.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка освоения компетенций Экзамен Зачет, контрольная работа Зачет дифференцированный Оценка выполнения практических, и самостоятельных работ

Разработчик:

Ивановский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, преподаватель отделения СПО
Исаева Е.Н.