

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области  
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»

Утверждаю  
Проректор по образовательной  
деятельности  
  
В.Н. Чумаков  
«30» января 2023г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Гатчина 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)  
по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)  
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова  
Лина Алекардовна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1  
от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>37</b>

# **1. ПАСПОРТ 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 профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 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**

Соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания.

### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.**

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

- органолептический оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов ;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- 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;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –203 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 167 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 113 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часа;

**учебной практики – 36 часов**

## 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 методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 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
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9	Раздел ПМ 05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов. МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	167	113	48		54		36	
	<b>Всего:</b>	167							
	<b>Учебная практика:</b>							36	



**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>24</b>	
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		<b>24 (14 /10)</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>		
	<b>1</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	<b>4</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>2</b> Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Практическое занятие 1.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих	<b>2</b>	ПК 5.1-

	десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		5.2. ОК 1 - 9
	<b>Практическое занятие 2.</b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
<b>Тема 1.2</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b>		
	1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	4 2	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
	2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	<b>Содержание</b>	6	
	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов,	2	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9

хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	весомизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Решение ситуационных задач по подбору технологического	2	ПК 5.1-

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		5.2. ОК 1 - 9
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>			
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>72</b>	
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и</b>		<b>72</b>	

горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	48 (26 /22)	
	<p>1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2  2	<p>ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9</p> <p>ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9</p>

<p>3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p><b>Приготовление фруктовых салатов.</b> Ассортимент. Выбор натуральных свежих фруктов для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества натуральных свежих фруктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов: фруктовый десерт, салат из дыни.</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p><b>Приготовление ягодных салатов.</b> Ассортимент. Выбор натуральных свежих ягод для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества натуральных свежих ягод и их подготовка. Технологический процесс приготовления салатов из свежих ягод. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p><b>Приготовление шоколадных салатов.</b> Ассортимент. Выбор шоколада для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества шоколада и его подготовка. Технологический процесс</p>	<p>2</p>	<p>ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9</p>
<p>2</p>	<p>2</p>	

	<p>приготовления шоколадного салата.  Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.  Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	2	
		2	
	<p><b>4 Приготовление желе, муссов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления муссов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.  Технологический процесс приготовления:  <b>Желе, муссов:</b> клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе);</p>	2	<p>ПК 5.1-  5.2.  ОК 1 -  9</p>

	Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
	5 <b>Приготовление кремов.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления кремов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: <b>кремов:</b> крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный; Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь		ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	6 <b>Приготовление суфле.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления суфле. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: <b>суфле:</b> из йогурта и творожной массы, абрикосовый, из шоколада, дольче, кофейное, яблочное; Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	7 <b>Приготовление парфе.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления парфе. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: <b>парфе:</b> из красной смородины, с йогуртом и вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное.	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9



	Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.		
	<p><b>8 Приготовление самбуков.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления самбуков. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>Самбук:</b> из свежих яблок, абрикосов, с сиропом</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<p><b>9 Приготовление террина.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>террина:</b> из шоколада с фруктами, шоколадно – сливовый, грушевый, апельсиновый;</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Приготовление щербета.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 -

	<p>Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>щербет:</b> молочно – апельсиновый, сливовый, фруктовый, клубничный;</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p><b>Приготовление пая.</b></p> <p>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>пая:</b> апельсиновая, яблочная, из персиков, маково – лимонная;</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	9
	<p><b>11 Приготовление тирамису.</b></p> <p>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>тирамису:</b> итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом.</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	<p>ПК 5.1-5.2.</p> <p>ОК 1 - 9</p>
	<p><b>12 Приготовление чизкейка.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая</p>	<p>ПК 5.1-5.2.</p>

	<p>проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>чизкейк:</b> шоколадный, клубничный, «Халиф», лимонный с медом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>		ОК 1 - 9
	<p>13 <b>Приготовление бланманже.</b>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>бланманже:</b> фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>		ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>	

	<p><b>1 Практические занятия.</b> Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды</p> <p>Составление технологических карт: по приготовлению фруктовых, ягодных и .</p> <p>шоколадных салатов фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды, салат из дыни, салаты с различными фруктами с шоколадом. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептов.</p>	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<p>2 Составление технологических карт: по приготовлению муссов, кремов, суфле, парфе. муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе);</p> <p>кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный; суфле: из йогурта и творожной массы, абрикосовый, из шоколада,</p> <p>дольче, кофейное, яблочное;</p> <p>парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача и оформление холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептов.</p>	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<p>3 Составление технологических карт: по приготовлению муссов, кремов, суфле, парфе. муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе);</p> <p>кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый,</p>	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 -

	ягодный;, суфле:из йогурта и творожной массы, абрикосовый, из шоколада, дольче, кофейное, яблочное;		9
4	Расчет сырья для приготовлениятеррина, щербета, пая, тирамису:Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
5	Составление технологических карт по приготовлению Чизкейк: шоколадный, клубничный, «Халиф»,лимонный с медом. Бланманже:фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом Расчет сырья для приготовления холодных десертов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 -

			9
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	<b>2</b>	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	<b>2</b>	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	<b>2</b>	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>24 (12/12)</b>	
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание	<b>2</b>	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9

	<p>в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	2	
	<p>2 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p><b>Приготовление горячих десертов: суфле.</b>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления: Суфле: ягодное, фруктовое. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь..</p> <p><b>Приготовление горячих десертов: пудингов.</b>Ассортимент. Выбор и</p>	2	<p>ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9</p>

	<p>характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления:</p> <p>пудинги: рисовый, сухарный. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь..</p>	2	
	<p><b>3 Приготовление горячих десертов: гурьевской каши.</b>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления:</p> <p>каша гурьевская (манная с фруктами). Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>		<p>ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9</p>



	<p><b>4 Приготовление кексов овощных.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении кексов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного. Температурный режим выпечки. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p><b>Приготовление снежков из шоколада</b>Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении снежков. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления снежков: шоколадно -апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	2	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
--	---	---	--------------------------------

	<p><b>5 Приготовление фондю.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фондю. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>фондю:</b> швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно-шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников;</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов.</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь..</p> <p><b>Приготовление десерта фламбе.</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фламбе. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:</p> <p><b>фламбе:</b> «Банан с корицей», «Лебеди», «Фламбе креп-сюзет», «Сливы фламбе». Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов.</p> <p>Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	<p>ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9</p>
	<p>6 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи</p>	

	в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных	<b>2</b>	ПК 5.1-

	десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	2	ПК 5.1- 5.2. ОК 1 - 9
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		-	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		17	
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и</b>		17	

горячих десертов, напитков сложного ассортимента		(13/4)	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание		
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	2 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,	2	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9

	выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	3 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	<b>3</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9

	4 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Лабораторная работа .Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.</b>	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента	<b>2</b>	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3.</b>			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		-	

<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих</li> </ol>	<b>36</b>	



<p>десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>		
---	--	--

<p>15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21.мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	72	

<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>		
---	--	--

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<b>Всего</b>	<b>167</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- Учебной лаборатории;

#### **Оснащение учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

1. доска учебная;
2. рабочее место для преподавателя;
3. столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
4. шкаф с наглядным пособием;
5. шкаф с дополнительной литературой;
6. технические средства обучения (мультимедийный проектор, экран (навесной), ноутбук)
7. Комплект учебной мебели.

#### **Оборудование и технологическое оснащение Учебной лаборатории:**

1. доска учебная;
2. столы разделочные;
3. стелаж;

#### **Профессиональные технические средства:**

1. весоизмерительное оборудование;
2. миксеры, блендеры;
3. электрические плиты;
4. холодильные шкафы;
5. конвекционная плита;
6. инструменты (поварская тройка, скребок для теста, различные формы, выемки для теста, сковороды, противни, кастрюли, венчики для взбивания, лопаточки, кондитерские мешки с насадками, доски, столовая посуда)

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2019. — 250 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1565-6. — URL: <https://book.ru/book/927508>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544>
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081697>
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва :Дашков и К, 2019. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/512140>
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/415067>
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1003603>
7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко,

- В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>
8. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437799>
9. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/454012>
10. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / Кузнецова С. Н. — Москва : КноРус, 2018. — 224 с. — (для ссузов). — ISBN 978-5-406-00279-7. — URL: <https://book.ru/book/927509>
11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081705>
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. —

Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

13. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444262>
14. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>
15. Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 40 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03608-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1081775>
16. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>
17. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505>
18. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г.



Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

#### **Дополнительные источники:**

- 1) Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник. М.: Академия, 2020 г.
- 2) Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства : учеб. пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2019
- 3) Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник для сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 5-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2019. - 400 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 395.
- 4) Рецептурные сборники
- 5) Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505>
- 6) Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы, содержащихся в фондах оценочных средств.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.  Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен

	-оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	
--	--	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК.02. Организовывать собственную	-демонстрация умения планировать деятельность,	-наблюдение при выполнении

деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК.04. Осуществлять поиск, и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию	оценка результатов самостоятельной работы: при подготовке к выступлению, при проведении исследования, при написании письменной экзаменационной работы
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения использовать ИКТ	Наблюдение за результатами работы в урочное и внеурочное время
ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных

руководством, потребителями.	заданной ситуацией	ситуаций
ОК.07 Брать на себя ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	наблюдение за результатами подготовки производственного помещения при проведении учебной и производственной практик, во время экзамена по ПМ
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;
ОК. 09.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений	- наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы