

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
для специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Гатчина
2017 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».

Разработчики:

Кутькова Л.А., преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии _____ М.А. Грошева

Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дю

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

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 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 –212 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 170 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 113 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 57 часа;

учебной и практики – 54 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 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.	170	113	48		57		54	
	Всего:	170							
	Учебная практика:							54	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Входной контроль		2	
Раздел 1 ПМ.05. Организация процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов		170	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
Тема 1.1. Введение. Приготовление сложных холодных десертов.	<p>Содержание</p> <p>1. Введение. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, требования к качеству холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных десертов. 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. Температурный режим хранения холодных десертов.. Температура подачи. Требования к качеству холодных десертов. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования..</p> <p>2. Приготовление фруктовых салатов. 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. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p> <p>3. Приготовление ягодных салатов. 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>4. Приготовление шоколадных салатов. Ассортимент. Выбор шоколада для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества шоколада и его подготовка. Технологический процесс приготовления шоколадного салата.</p>	<p>40</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	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.		
5.		Приготовление желе, муссов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления муссов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: Желе, муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе); Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
6.		Приготовление кремов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления кремов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный;, Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	4	
7.		Приготовление суфле. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления суфле. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: суфле: 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.	4	
8.		Приготовление парфе. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления парфе. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	4	
9.		Приготовление самбуков. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления самбуков. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: Самбук: из свежих яблок, абрикосов, с сиропом Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	4	
10.		Приготовление террина. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: террина: из шоколада с фруктами, шоколадно – сливовый, грушевый, апельсиновый; Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
11.		Приготовление щербета. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления:	2	

		шербет: молочно – апельсиновый, сливовый, фруктовый, клубничный; Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.		
	12.	Приготовление пая. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: пая: апельсиновая, яблочная, из персиков, маково – лимонная; Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
	13.	Приготовление тирамису. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
	14.	Приготовление чизкейка. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: чизкейк: шоколадный, клубничный, «Халиф», лимонный с медом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	
	15.	Приготовление бланманже. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: банманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2	

	Лабораторно-практическое занятие		20	
	1	Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентар инструментов и посуды . Составление технологических карт: по приготовлению фруктовых, ягодных и . 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 рецептур.	2	
	2.	Составление технологических карт: по приготовлению муссов, кремов, суфле, парфе. муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе); кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный;., суфле: из йогурта и творожной массы, абрикосовый, из шоколада, дольче, кофейное, яблочное; 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 рецептур.	6	
	3.	Расчет сырья для приготовления террина, шербета, пая, тирамису: Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача закрытых бутербродов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража	4	
	4.	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.	4	
Тема 1.2. Приготовление сложных горячих десертов.	Содержание		25	ПК 5.1-5.2. ОК 1 - 9
	1.	Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, требования к качеству горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с	2	

		дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Температурный режим выпечки. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.		
2.		Приготовление горячих десертов: суфле. 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..	2	
3		Приготовление горячих десертов: пудингов. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления: 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..	2	
4.		Приготовление горячих десертов: гурьевской каши. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления: 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.	2	
5.		Приготовление кексов овощных. 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.	4	
6.		Приготовление снежков из шоколада 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.	2	
7.		Приготовление фондю. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фондю. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно-шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников; Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила	4	

		проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь..		
	8.	Приготовление десерта фламбе. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фламбе. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления: фламбе: «Банан с корицей», «Лебеди», «Фламбе креп-сюзет», «Сливы фламбе». Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	4	
	Лабораторно-практическое занятие.		28	
	1.	Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд. Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению Суфле: ягодное, фруктовое; пудинги: рисовый, сухарный; каша гурьевская (манная с фруктами). Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Расчет сырья для приготовления сложных десертов. Правила хранения. Сроки хранения продукции. Оценка качества сырья и продукции.	2 4	
	2.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного. Температурный режим выпечки, хранения горячих десертов., температура подачи. Варианты оформления. Требования к качеству горячих десертов. Решение ситуационных задач: Расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур. Сроки хранения продукции. Оценка качества сырья и продукции.	4	
	3.	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению снежков: шоколадно-апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Расчет сырья для приготовления снежков по сборнику рецептур.	4	
	4.	Расчет количества сырья для приготовления фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно-шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников; фламбе: «Банан с корицей», «Лебеди», «Фламбе креп-сюзет», «Сливы фламбе». Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов. Приготовление пудингов, запеканок. Требования к качеству, условия хранения и подача сложных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	4 4	
	5.	Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению каши гурьевской, начинок, соусов и глазури. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и использование. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.	4	

		Расчет сырья для приготовления: начинок, соусов и глазури сборнику рецептур. ЗАЧЕТ	2	
Самостоятельная работа: Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендации преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.			57	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 2. Создание презентаций по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов». 3. Создание презентаций по теме: «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов». 4. Подготовка рефератов по теме: «Современные варианты оформления сложных холодных и горячих десертов». 5. Подготовка рефератов по темам: «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных холодных и горячих десертов».				
ВСЕГО			170	
Учебная практика: Виды работ: 1. Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. 2. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 3. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. 4. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов. 5. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов. 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов – кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле. 7. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудинги, Гурьевска каша. Контроль качества и безопасности пудингов и Гурьевска каши. 8. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов. 9. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.			54	

10. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.		
11. Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.		
12. Зачет		
ВСЕГО:	54	

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. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012
2. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М.: Академия 2010 г.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2012
4. Бутейкис Л.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. М.: Академия 2010 г.
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь. М.: Академия 2010 г.

Дополнительные источники:

- 1) Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник. М.: Академия, 2010 г.
- 2) Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства : учеб.пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2009
- 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, 2011. - 400 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.:с.395.
- 4) Рецептурные сборники

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:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: зачет. Устный экзамен

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	-наблюдение при выполнении 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, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций
ОК.07 Брать на себя ответственности за работу членов команды	-демонстрация умения подготовки процесса приготовления рабочего места для приготовления сложной	наблюдение за результатами подготовки производственного

(подчиненных), результат выполнения заданий.	холодной кулинарной продукции полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции санитарными правилами и нормами	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

Принято и
прото 20 листов

Зар. УМО

[Handwritten signature]

М.Г. Корсаков

