

Департамент внутренней и кадровой политики
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

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

Белгород, 2020 г.

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

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № ____

от « ____ » _____ 2020 г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Согласовано

Зам.директора по УМР

_____/Е.Е. Бакалова

« ____ » _____ 2020г.

Утверждаю

Зам.директора по УР

_____/Выручаева Н.В.

« ____ » _____ 2020 г.

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № ____

от « ____ » _____ 20 г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № ____

от « ____ » _____ 20 г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Рассмотрено

цикловой комиссией

Протокол заседания № ____

от « ____ » _____ 20 г.

Председатель цикловой
комиссии

_____ / _____

Организация разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный
колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Романенко Т.В.

(внутренний рецензент):

преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Котлярова С.В.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, Фамилия И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;
- организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по рабочим профессиям:

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 46 часов;(14 ч консультаций)

производственной практики – 54 часа.

Учебная практика 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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 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, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего часов(консультации)	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	180	120	66	-	46/14	-	-	-
	Производственная практика, часов	54							54
	Учебная практика	36						36	
	Всего:	270	120	66	-	46/14	-	36	54

Практикоориентированность составляет %

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		270	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		180	
Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов	Содержание		
	1.	Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.	2
	2.	Процессы, формирующие качество сложных холодных и горячих десертов. Физико-химические изменения: осмос, набухание, диффузия. Изменение белков, жиров, углеводов, вкуса, аромата и массы продукта при тепловой обработке.	2
	3.	Характеристика зернопродуктов, плодоовощного сырья. Виды зернопродуктов. Виды овощей, плодов и орехов, используемых для производства. Отличительные особенности состава и пищевой ценности, характеристика отдельных видов, хозяйственно-ботанических, помологических и ампелогрофических сортов. Требования к качеству, упаковка, хранение. Продукты переработки – сушеные, быстрозамороженные, стерилизованные баночные	2

	консервы.		
4.	Характеристика пищевых жиров, молочного и яичного сырья. Виды жиров, молочных продуктов, используемых для приготовления сладких блюд: молоко, сливки, кисломолочные продукты, сыры, масло сливочное, яйцо и яичные продукты. Технологические свойства яичных и молочных белков, пищевых жиров.	2	2,3
5.	Характеристика желирующих веществ. Классификация, ассортимент, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фуцелларана, агароида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, натриевых, калиевых кальциевых солей); Пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина); пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.	2	2,3
6.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих десертов. Организация рабочих мест для приготовления сложных десертов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления десертов. Организация работы холодного цеха, рабочего места в горячем цехе для приготовления горячих десертов. Техническое оснащение технологического процесса приготовления десертов. Безопасные условия эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления десертов.	2	2,3
7.	Предварительная подготовка продуктов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлотт»), орехов и др. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др.	2	2

	8.	Изучение ассортимента и современных вариантов оформления десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для 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; варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов;	2	2
	9.	Методы приготовления сложных холодных десертов в европейском стиле. Ассортимент, назначение сложных холодных десертов в европейском стиле технология приготовления, используемых при приготовлении и отпуске сложных холодных и горячих десертов.	2	3
	Практические занятия		4	2,3
	1.	Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству.	2	
	2.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов.	2	
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание		14	
	1.	Технологический процесс приготовления холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Ассортимент, характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2,3
	2.	Технологический процесс приготовления компотов и фруктов в сиропе. Ассортимент, характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2,3
	3.	Технологический процесс приготовления железированных сладких блюд. Ассортимент, приготовление и отпуск железированных сладких	4	2,3

	блюдо: многослойного желе, муссов, кремов, суфле, Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.		
4.	Приготовление парфе, сорбе, террина, медовика, щербетов, пая, меренгов. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и отпуска блюдо: мороженое с сиропом (вином), парфе, щербета, бланманже; мороженое-ассорти с плодами консервированными (свежими), мороженое «Сюрприз».	2	2,3
5.	Технологический процесс приготовления сложных холодных напитков, коктейлей. Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент, характеристика, отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.	2	2,3
6.	Правила подачи сложных холодных блюд. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Рекомендации по подбору вина к сложным холодным блюдам.	2	2,3
Практические занятия		12	
1.	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь сборником рецептов.	4	2,3
2.	Разработка новых видов сложных холодных десертов. Разработка новых видов сложных холодных десертов: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.	4	
3.	Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов.	2	
4.	Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов. Температура подачи горячих десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных десертов.	2	
2 семестр			
Лабораторные работы		16	3
1.	Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	2	
2.	Приготовление компотов и фруктов в сиропе.	2	

	3.	Приготовление сложных желированных сладких блюд.	4	
	4.	Приготовление парфе, сорбе, террина, медовика, щербетов, пая, меренгов.	4	
	5.	Приготовление замороженных сладких блюд.	2	
	6.	Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков.	2	
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		20	
	1.	Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Классификация, ассортимент, общая характеристика и особенности приготовления, температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;	2	2,3
	2.	Технологический процесс приготовления суфле, пудингов. Ассортимент, характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2,3
	3.	Технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из яблок. Ассортимент, характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2,3
	4.	Приготовление чизкейка и тирамиссу. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2,3
	5.	Технологический процесс приготовления десертов фондю и фламбе. Ассортимент, характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	2,3
	6.	Правила подачи сложных горячих блюд. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Рекомендации по подбору вина к сложным горячим блюдам.	2	2,3

	7.	Технологический процесс приготовления горячих напитков. Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент. Общая характеристика.	2	2,3
		Напитки - фраппе. Отличительные особенности, ассортимент Особенности приготовления фирменных и банкетных напитков. Правила порционирования, варианты отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Горячие напитки с вином.	2	
	8.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Методы сервировки, последовательность и особенности подачи, подбор посуды и приборов. Рекомендации по подбору вина к горячим напиткам.	2	2,3
	9.	Приготовление маффинов, брауни, штруделей, кексов, каши гурьевской. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Правила использования.	2	2,3
	Практические занятия		8	2,3
	1.	Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков.	2	
	2.	Решение ситуационных задач. Расчет количества сырья, продуктов, определение количества порций горячих сладких блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь сборником рецептов.	2	
	3	Разработка новых видов сложных горячих десертов. Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.	2	
	4	Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов.	2	
	Лабораторные работы		22	3
	1.	Приготовление суфле в ассортименте.	4	
	2.	Приготовление пудингов в ассортименте.	4	
	3.	Приготовление горячих блюд из яблок.	4	
	4.	Приготовление кексов, маффинов, штруделей	4	
	5.	Приготовление десертов в карамели	2	
	6.	Приготовление десертов фламбе, фондю	2	

	7.	Приготовление горячих напитков.	2	
Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов.	Содержание		2	
	1.	Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых холодных и горячих десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. Органолептические и физико-химические методы контроля. Методы контроля безопасности процессов хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2	2
	Практические занятия		4	2,3
	1.	Расчет стоимости горячих десертов. Составление калькуляционных карт	2	
	2.	Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.			46	
<p>В качестве самостоятельной работы у каждого студента рабочая тетрадь для выполнения задания Работа со сборником рецептов, нормативно-технической документацией.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации сладких блюд»;</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких соусов к сложным десертам.</p> <p>Разработка фирменных рецептов сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Составить презентацию по теме: «Компоты и кисели, особенности приготовления и подачи в русской кухне», пользуясь основной и дополнительной литературой.</p> <p>Написать реферат на тему: «Сладкие блюда из яблок и плодоовощного сырья»</p> <p>Написать Реферат на тему: «Современные десерты используемые на предприятиях общественного питания»</p> <p>Составить таблицу: «Особенности приготовления фирменных и банкетных напитков»</p> <p>Составить реферат/ презентацию на тему современные десерты: «Террина, пая»</p> <p>Составить реферат/ презентацию на тему современные десерты : «Тирамису, чизкейка»</p> <p>Составить варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов в виде фотографий или картинок;</p> <p>Составить презентацию на тему : «Национальные холодные напитки»</p>				
Примерная тематика домашних заданий				
<p>Решение ситуационных задач, используя методические рекомендации и специальную литературу.</p> <p>Подготовка докладов: «История происхождения блюда каша «Гурьевская», «История и современность овсяного киселя».</p> <p>Ознакомление с ассортиментом, способами приготовления и подачи горячих и холодных сладких блюд в</p>				

<p>кухнях народов мира с учетом национальных особенностей с использованием Интернет-ресурсов, периодических изданий.</p> <p>Подготовка материалов к разработке и демонстрации компьютерной презентации по результатам освоения МДК.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном горячем цехах доготовочного предприятия; - ознакомление с правилами работы на технологическом и тепловом оборудовании, назначением производственного инвентаря; - выполнение расчетов массы сырья, продуктов и выхода готовых сложных холодных и горячих десертов; - изучение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - изучение правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - изучение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - изучение температурного режима при подаче и хранении холодных и горячих десертов; - изучение методов оценки качества и безопасности готовой продукции. 	36	3
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с особенностями режима работы предприятий общественного питания; - соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии и организации рабочего места при работе в горячем и холодном цехах ресторанов, столовых, кафе, специализированных предприятий; - применение практических навыков при работе на основном и вспомогательном оборудовании в горячем и холодном цехах; - самостоятельное выполнение расчетов сырья, продуктов, выхода готового блюда для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - принятие самостоятельных решений по совместимости и взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - принятие самостоятельных решений по подбору вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - принятие организационных решений по процессам приготовления сложных холодных и горячих десертов; - самостоятельное выполнение работ по приготовлению сложных холодных и горячих десертов; 	54	3

<ul style="list-style-type: none"> - применение вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных и горячих десертов; - оформление нормативно-технологической документации; - предупреждение возможных рисков в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - выполнение правил и норм охраны труда на производстве. 		
Всего:	270	

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии приготовления пищи, технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «**Технологии приготовления пищи**»:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- рабочее место преподавателя;
- комплект схем приготовления холодных и горячих десертов;
- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.

Оборудование кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- универсальный привод со сменными механизмами ПМ-1.1, ПУ-06, ПГ -06;
- холодильный шкаф;
- фритюрница ФЭСМ - 40;
- взбивальная машина;
- электрическая плита;
- весы настольные;
- производственные столы;

Оборудование **учебного кулинарного цеха**:

- мясорубка МИМ -82;
- электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ;
- фритюрница ФСМ-20, Е-1830;
- холодильные шкафы;
- производственный стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности). Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственную практику (по профилю специальности) рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
9. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
10. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
11. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
12. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
13. ГОСТ Р 53996-2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90.Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326).
3. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила

Сборники технических нормативов

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука. -М.: Хлебпродинформ, – Ч. 1-2.1996-2011.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания

Основные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2013.
2. Кулинария, Анфимова Н.А. , Издание: 9-е изд.,: 2013
3. Шильман Л.З Технология кулинарной продукции:учебное пособие для студ. Сред. Проф. Образования, издательский центр «Академия» 2012
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2010.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2009.
4. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2010

Дополнительные источники

1. Приготовление сладких блюд и напитков: Учебное пособие: Феникс, 2018.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов- на-Дону: Феникс, 2007.
3. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2002
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс,2003

5. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на-Дону Феникс,2005
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2007

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.vkysni-sup.ru/>
2. <http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/>
3. <http://gotovimsup.com/>
4. <http://www.sous.ru/>
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
6. http://prigotovim.org/main/r_myas/
7. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
8. <http://www.bluda-iz-riby.ru/>
9. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/
10. <http://fish-cookery.net/>
11. http://kuking.net/8_155.htm

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация производства».

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать мультимедийное оборудование, нормативно-техническую документацию. При работе со сборником рецептов, нормативно-технической документацией, при составлении таблиц, схем, муляжей, создании компьютерной презентации, обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в лаборатории колледжа и на учебно-производственных предприятиях питания города Белгорода.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сладких блюд; - знание вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных сладких блюд; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - правильность охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных холодных десертов (муссов, кремов, суфле, террина, пая, тирамису, чизкейка) - соответствие вариантов сервировки, оформления и способов подачи сложных холодных десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях;

<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание ассортимента сложных горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и пищевой ценности сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного и теплового оборудования; - правильность организации работы соусной станции ресторана по приготовлению сложных соусов; - правильность выбора и проведения расчетов количества необходимых продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - правильность выполнения действий по приготовлению сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе) - знание правил вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов; - точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых горячих десертов; - знание основных характеристик и требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; 	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях; - Тестирование;
--	--	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности 	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач 	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные. 	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерные презентации,	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями. 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	<p>- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - Знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	<p>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</p>