

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Нурлатский аграрный техникум»

Согласовано
Технолог общественного питания
Нурлатского филиала
ООО «Татнефть УРС»
Р.С.Хасанзянова

«10» 06 2020 г.

Согласовано
Заместитель директора по ТО

 Т.Н.Таймуллина

«10» 06 2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «НАТ»

 А.А.Граф

2020 г.



**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

Рассмотрена на заседании
предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от «22» 04 2020г.

Председатель ПЦК 
С.А.Абрамова

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта , по специальности **19.02.10**
Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нурлатский аграрный техникум»

Разработчик: М.Я.Файзуллина преподаватель спецдисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовки специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.05

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. Количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.05:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 291 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 194 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 97 часов;
- учебной практики ---36 часов;
- производственной практики – -- 36 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	145	96	32	49	18	
ПК 5.2	Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	146	98	32	48	18	
	Учебная практика					36	
	Производственная практика						36
	Всего:	291	194	64	97		36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.05)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
МДК 01.05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов		64 +32 ЛПЗ	
Тема 1.1 Общие правила приготовления холодных десертов.	Содержание		
	Значение десертов в питании. Классификация холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов; Актуальные направления в приготовлении холодных десертов;	2	
	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов; Санитарные требования к производству холодных десертов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе. Подготовить ответы на вопросы.	6	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.	2	
	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	2	

	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;	2	
	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов	2	
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач. Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха для приготовления сложных холодных десертов.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Приготовление и отпуск холодных сложных десертов»	6	
Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных десертов	Содержание	2	
	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных десертов		
	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	
	Практические занятия: составить таблицу: «Безопасные условия эксплуатации механического оборудования», подбор инвентаря используемые при приготовлении сложных холодных десертов.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, изучить таблицу: «Возможные неисправности механического оборудования и их устранения»	6	
Тема 1.3 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	Содержание	2	
	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов.		
	Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для салатов.	2	
	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	2	
	Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	

	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить таблицу требования к качеству натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	6	
	Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.	1	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов.	2	
	Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов	1	
	Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, Ягодных, шоколадных салатов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить таблицу требования к качеству натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	6	
Тема 1.4 Технология приготовления фруктов в сиропе.	Содержание		
	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе.	1	
	Предварительная подготовка фруктов для десертов.		
	Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе.	2	
	Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.	1	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе.	2	

	Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему на блюдо фрукты в сиропе.	6	
Тема 1.5 Технология приготовления желированных холодных десертов.	Содержание		
	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация.		
	Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов.	2	
	Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.		
	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.		
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов.		
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности желированных холодных блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую карту на слоенное желе.	6	
Тема 1.6 Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	Содержание		
	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
	Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
	Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	

	Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	1	
	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов »	6	
	Зачет по разделу 1	2	
Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов		66+32 ЛПЗ	
Тема 2.1 Общие правила приготовления горячих десертов	Содержание	2	2
	Значение десертов в питании. Классификация горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов.		
	Общие технологические требования к производству горячих десертов; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячих десертов.	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему горячего десерта по выбору.	6	
	Методы приготовления сложных горячих десертов; Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Современные требования к приготовлению,	2	

	оформлению, отпуску горячих десертов.		
	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	Требования к качеству готовых сложных горячих десертов, реализация, сроки хранения.	2	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;	2	2
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить таблицу «Требования и основные критерии оценки качества горячих десертов»	6	
	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	1	
	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов	1	
	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, подготовить сообщение на тему: «Декорирование сложных горячих десертов»	6	
Тема 2.2	Содержание	2	2

Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов, снежков из шоколада. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		
	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	Технология приготовления гурьевской каши. Способы подачи и оформления.	2	
	Самостоятельная работа: подготовить сообщение на тему: «Приготовление сложных горячих десертов – овощных кексов»	6	
	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов.	1	
	Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.	1	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему на блюдо «Гурьевская каша»	6	
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	Содержание	2	
Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.			
Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2		
Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2		
Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2		
Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4		

	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, подготовить технологическую карту на блюдо «Жаренные фрукты в тесте»	6	
	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить презентацию на тему: «Приготовление сложных горячих десертов»	6	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога	Содержание	1	
	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога.		
	Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога.	2	
	Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со сборником рецептов, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.	4	
	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога.	2	2
	Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога.	2	
	Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога.	2	
	Арт. – визаж при оформлении десертов из сыра и творога	2	
	Практические занятия: Составление технологических карт и схем. Работа со	4	

	сборником рецептур, решение задач, подсчет стоимости, энергетической ценности блюд.		
	Самостоятельная работа: Отчет о проделанной работе, составить технологическую схему на блюдо «Десерт из творога»	6	
	Зачет по разделу 2	1	
	Учебная практика	36	3
	Приготовление сложных холодных десертов – парфе.	6	
	Приготовление сложных холодных десертов – тирамису.	6	
	Приготовление сложных холодных десертов – мягкое мороженое.	6	
	Приготовление сложных горячих десертов – суфле.	6	
	Приготовление сложных горячих десертов – фруктов жареных в тесте.	6	
	Приготовление сложных горячих десертов – мягкий сыр, творог.	6	
	Органолептическая оценка качества готовых холодных и горячих десертов.	6	
	Производственная практика	36	3
	Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов	6	
	Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов	6	
	Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов	6	
	Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов	6	
	Организация процессов приготовления сложных холодных десертов	6	
	Оформление сложных холодных десертов.	6	
	Организация процессов приготовления сложных горячих десертов	6	
	Оформление сложных горячих десертов.	6	
Всего: аудиторные – 130/практические – 64/ самостоятельные -97			

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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 профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование (мясорубка),
- холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.05** предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме **72** часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,2018
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,2019

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2011 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2018.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 2017
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 2018
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-11 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2018
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2019
3. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2018
4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

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"> • разработка ассортимента холодных десертов для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление холодных сложных 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • проведение исследований; • зачет;

	<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> • приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; • приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • оформление и отделка сложных холодных десертов; • контроль качества и безопасности готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> • ученические конференции
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • разработка ассортимента горячих десертов для сложных блюд; • умение работать с товаросопроводительными документами; • умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; • использование основных методов проверки качества сырья; • выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; • расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; • осуществление точного и правильного взвешивания на весах; • организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов; • приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • оформление и отделка сложных горячих десертов; • контроль качества и безопасности готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> • фронтальная проверка знаний; • тестирование; • написание докладов; • написание рефератов; • контрольные работы; • самостоятельная работа; • практические работы; • лабораторные работы; • зачет; • ученические конференции

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

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.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК.03 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК.06 Работать в коллективе и команде, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие обучающимися, 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	преподавателями и мастерами в ходе обучения.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК.08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

