

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**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**

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
« ____ » _____ 2018г.

Утверждена
Директор ГБПОУ КК
А.П. _____
«___» _____ 201__

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».



Скопечкая Л.Н.
Преподаватель,
ГБПОУ КК «АТТС»

Серикова В. Н., директор МП «Комбинат
школьного питания и торговли»
Квалификация по диплому:
инженер – технолог

Боровская Г.И., преподаватель
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3	Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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

В результате освоения профессионального модуля студент 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; - применять различные способы приготовления к разным элементам блюда; - комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи; - готовить перед клиентами; - продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки; - привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень; - приготовление фруктов, жаренных на гриле, в тесте; - фламбирование фруктов; - приготовление замороженных десертов; - готовить и презентовать блюда с элементами шоу; - изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;
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; технологии 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; - <i>принципы и приемы презентации холодных и горячих десертов потребителям;</i> - <i>современные тенденции декорирования и гарнирования блюд</i> - <i>технологии приготовления блюд национальных кухонь;</i>
--	--

Основание:

Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня,
требования компетенций WorldSkills, анкетирования работодателей.

Протокол заседания круглого стола от 20.04.2016

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса 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	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- ПК 5.3	Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных холодных, горячих и замороженных десертов.	378	252	110	-	126	-	72	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Всего:	522	252	110	-	126	-	72	72

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процесса и приготовление сложных холодных, горячих и замороженных десертов.		378
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		252
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	Содержание учебного материала	Уровень освоения
	1.Товароведная характеристика сырья. Десерты. История. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких десертов. Характеристика продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления. Стандарты на сырье для сложных холодных и горячих десертов. Изучение стандартов на сырье, применяемое при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Товароведная характеристика сырья для сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов. Подготовка продуктов к приготовлению сладких блюд. Характеристика сложных холодных и горячих десертов. Основные пищевые продукты для приготовления сложных десертов. Пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления для сложных десертов. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов. Требования концепции НАССР для приготовления сложных десертов. Работа с нормативно-программной документацией: ГОСТ, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Значение массы брутто, нетто сырья для приготовления сложных десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных	2
		30

	и горячих десертов. Органолептические показатели готовности и качества сложных холодных и горячих десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для сложных десертов. Готовые полуфабрикаты для приготовления сложных десертов. Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления для приготовления сложных десертов. Факторы, влияющие на стоимость меню. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Требования к качеству продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов.		
	Лабораторные работы		12
	1.Определение органолептической оценки сырья для приготовления сложных холодных десертов.		4
	2. Определение органолептической оценки свежих фруктов и ягод для приготовления сложных холодных десертов.		4
	3. Определение органолептической оценки десертных овощей для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		4
	Практические занятия		10
	1.Решение ситуационных и производственных задач.		2
	2.Решение ситуационных и производственных задач.		2
	3. Решение задач на определение норм выхода готового блюда.		2
	4. Решение задач на определение массы брутто.		2
	5.Решение задач на определение массы нетто.		2
Тема 1.2. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Содержание	Уровень освоения	62
	1.Подбор оборудования для приготовления сложных холодных десертов. Виды оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Подбор оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2	44

	Общие характеристики оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодных десертов. Общие характеристики производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Общие характеристики оборудования и инвентаря для приготовления сложных горячих десертов. Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов. Характеристика технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов. Характеристика технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов. Инструменты, инвентарь, посуда для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для охлажденных десертов. Принцип работы фризера для коктейлей и мягкого мороженого. Принцип работы и производственная технологическая характеристика фризера KETTY. Виды охладителей для соков. Характеристика граниторов, шоколадниц. Комбинированная машина TWINLCD 35. Комбинированные фризеры для горячего мороженого и кондитерских смесей. Аппараты для приготовления кондитерских смесей. Виды аппаратов для взбивания сливок. Классификация миксеров и принцип их работы. Миксер для молочных коктейлей. Фризер для мороженого «слаша». Льдогенераторы. Витрина кондитерская вертикальная с вращением. Камера холодильная. Аппараты шоковой заморозки. Низкотемпературные столы. Подогреватель для шоколада и соусов. Фонтан для шоколада. Фондюшницы. Аппарат для приготовления карамели для карамелизации яблок «Кармелита-М». Кофемолка. Кофемашина. Принцип работы и правила эксплуатации. Электроаппарат для приготовления кофе по-восточному. Инвентарь, используемый для украшения коктейлей. Вакууматоры. Маркеры. Диспенсер для подогрева тарелок и напитков. Барные комбайны. Виды охладителей для соков. Аппараты для приготовления кондитерских смесей. Аппарат для приготовления мягкого мороженого. Холодильные витрины для десертов. Санитарно – гигиенические		
--	--	--	--

	требования к оборудованию и инвентарю для приготовления сладких десертов. Правила техники безопасности при работе на механическом, электрическом оборудовании.		
	Лабораторные работы		12
	4. Изучение характеристик производственной мощности аппарата для приготовления карамели.		6
	5. Изучение характеристик производственной мощности аппарата шоковой заморозки.		6
	Практические занятия		6
	6. Решение производственных и ситуационных задач.		2
	7. Рассчитать производственную мощность взбивальной машины.		2
	8. Решение производственных и ситуационных задач.		2
Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных, горячих и замороженных десертов.	Содержание	Уровень освоения	42
	1. Технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих и замороженных десертов. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных и замороженных десертов. Основные способы приготовления сложных холодных, горячих и замороженных десертов. Критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты комбинирования различных соусов для холодных и горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Методы приготовления сложных холодных, горячих и замороженных десертов. Температурный режим <i>охлаждения и замораживания</i> основ для приготовления сложных холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных и замороженных десертов. Организация процесса приготовления сложных холодных, горячих и	2	42

	замороженных десертов. Кондитерские соусы: сладкое дополнение к десертам. Технологические схемы производства пудингов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Организация процесса приготовления парфе, тирамису, чизкейка. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов. Организация процесса приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Организация процесса приготовления кремов к замороженным десертам. Организация процесса приготовления муссов, щербета, пая. Организация процесса приготовления суфле, парфе, террина, тирамису. Организация процесса приготовления чизкейка, бланманже. Организация процесса приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Организация процесса приготовления снежков из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю. Организация процесса приготовления фруктовых кремов и замороженных десертов. Организация процесса приготовления ягодных кремов замороженных десертов. Организация процесса приготовления блюд из натуральных фруктов, ягод и десертных бахчевых замороженных десертов. Организация процесса приготовления блюд из вареных плодов и ягод. Организация процесса приготовления блюд из мороженого, десертов фламбе. Кондитерские соусы: сладкое дополнение к десертам. Технологические схемы производства пудингов. Организация процесса приготовления шоколадного фондю и шоколадного фондана. Отделка сложных горячих десертов взбитыми сливками. Организация процесса приготовления блюд из яблок и замороженных десертов. Организация приготовления сладких фруктовых и ягодных каш. Приготовление фруктовых и ягодных сиропов и замороженных десертов. Организация процесса		
--	---	--	--

	приготовления и приготовление железированных десертов. Организация процесса приготовления и приготовление железированных десертов. Правила оформления и подачи сложных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов сложных холодных и горячих десертов. Правила оформления и подачи сложных десертов из яблок и замороженных десертов. Приготовление салатов – коктейлей фруктовых. Организация процесса приготовления десертов фламбе. Отделка сложных горячих десертов взбитыми сливками. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.		
	Лабораторные работы		24
	6. Приготовление, оформление и подача фруктовых, ягодных салатов из замороженных фруктов.		6
	7. Приготовление, оформление и подача террина, щербета, пая.		6
	8. Приготовление, оформление и подача овощных кексов, гурьевской каши, снежков.		6
	9. Приготовление, оформление и подача десертов фламбе.		6
	Практические занятия		8
	9. Решение ситуационных и производственных задач.		2
	10. Решение ситуационных и производственных задач.		2
	11. Решение ситуационных и производственных задач.		2
	12. Решение ситуационных и производственных задач.		2
Тема 1.4. Современные технологии и традиции приготовления сложных замороженных десертов.	Содержание	Уровень освоения	64
	1. Приготовление сложных десертов по современным технологиям и традициям. Особенности производства сладких холодных блюд с применением современных технологий. Ассортимент сложных замороженных десертов. Приготовление десертов перед клиентами. Критерии оценки качества готовых сложных замороженных десертов. Использование различных способов приготовления к разным элементам блюда. Комбинирование и применение различных способов приготовления пищи. Особенности производства сладких холодных блюд с	2	26

	применением современных технологий. Напитки собственного производства зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Определение соответствия между продуктом, методом приготовления и сервировки. Соответствие методов приготовления и гастрономических уровней. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных замороженных десертов. Холодные и смешанные напитки, ассортимент и классификация. Классификация и принципы построения замороженных десертов. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Особенность декорирования тарелок при подаче десертов с использованием региональных традиций. Арт – визаж при декорировании железированных десертов. Классические коктейли. Правила потребления замороженных коктейлей. Десерты из сыра и творога традиционной Кавказской кухни. Новые рецепты замороженных десертов. Национальный кубанский колорит в дизайне десертов. Роль напитков в меню ресторанов и баров. Местные традиции Кубани, влияющие на ассортимент напитков. Приготовления отделочных видов теста для сложных замороженных десертов, оформления и отделка сложных десертов. Нюансы употребления и приготовления замороженных десертов. Новые рецепты замороженных десертов. Ягодные чизкейки. Парфе малиновое. Конфеты из сухофруктов. Запеканки творожные с замороженными фруктами. Особый контроль качества и безопасность изготовления холодных замороженных десертов.		
	Лабораторные работы		30
	10. Приготовление, оформление и подача десертов по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь.		6
	11. Приготовление, оформление и подача шоколадно – фруктового фондю.		6
	12. Приготовление, оформление и подача салатов – коктейлей фруктовых из		6

	<i>замороженных соков.</i>	
	13. Приготовление, оформление и подача <i>фруктов, жаренных на гриле, в тесте с элементами шоу.</i>	6
	14. Приготовление, оформление и подача сложных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже, пудингов.	6
	Практические занятия	8
	13. Рассчитать количество продуктов (брутто) для приготовления фруктового салата и салата - коктейля.	2
	14. Произвести расчет продуктов для приготовления щербета, суфле и шоколадно-фруктового фондю.	2
	15. Рассчитать количество продуктов (брутто) для приготовления фруктовых кексов и тирамису.	2
	16. Рассчитать количество продуктов (брутто) для приготовления пудинга сухарного.	2
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технологической литературы (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение материала по учебным пособиям и лекциям; поиск информационных сведений, анализ и обобщение материала по теме. Подготовка к лабораторно – практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно – практических работ, отчетов по итогам их выполнения и подготовка к их защите. Выполнение типовых контрольно – оценочных заданий при подготовке к текущему, тематическому контролю в форме тестов, карточек – заданий, технологических схем, кулинарных диктантов, футбольных поединков. Работа с библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет». Составление таблиц по оформлению и подаче бутербродов (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление технологических схем, карт, кулинарных словарей, инструкционных карт (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Решение производственных задач и заданий (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Разработка кулинарных разминок, кроссвордов, ребусов, тестовых заданий с эталон ответа (по параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Особое внимание следует уделить: - новым понятиям и запоминанию новых терминов; - освоению содержания нормативной документации и технических нормативов на продукцию общественного питания (ГОСТы, Сборники технических нормативов – СТН);		126

- освоению расчетов расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции на ассортимент кулинарных изделий и блюд; - изучению функционально-технологических свойств и изменений основных пищевых веществ в процессе обработки продуктов; - методике разработки технико-технологических карт на новые и фирменные изделия (ТТК).	
Учебная практика Виды работ Правила техники безопасности, санитарии, гигиены и охраны труда на предприятиях общественного питания. Освоение навыков приготовления фруктовых салатов. Освоение навыков приготовления кремов и муссов. Освоение навыков приготовления бланманже и парфе Освоение навыков приготовления тирамису и щербета. Освоение навыков приготовления пудингов и гурьевской каши. Освоение навыков приготовления смешанных напитков. Освоение навыков приготовления суфле. Освоение навыков приготовления чизкейка. Освоение навыков приготовления снежков из шоколада. Освоение навыков приготовления шоколадно-фруктовое фондю.	72
Производственная практика Виды работ Правила техники безопасности, санитарии, гигиены и охраны труда на ПОП. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов. Приготовление соусов и глазури для сложных холодных десертов. Приготовление фруктовых десертных салатов. Приготовление пудинга бананового и малинового соуса. Приготовление щербета и клюквенного соуса. Приготовление десертов из воздушного теста и шоколада. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Приготовление сложных холодных десертов из мороженого. Приготовление сложных коктейлей и смешанных напитков.	72
Всего	525

По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах),наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной

работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля имеет в наличии учебные кабинеты: технологии кулинарного производства, учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по темам изучаемого модуля
- доска классная
- **комплект учебно-методической документации:**
- методические указания к выполнению лабораторно – практических работ
- методические указания к выполнению контрольных работ
- методические указания к выполнению самостоятельных работ
- инструкционные карты
- информационные карты
- карточки-задания, тесты
- контрольные листы опроса

Комплекс технических средств обучения:

демонстрационная панель Samsung PR – 60E 65 UE ,

ноутбук Samsung300E 5C,

сенсорные моноблоки msi wind top ae 2281,

система вещания и записи преподавателя epiPhany с поворотной pts – камерой и пультом, интерактивная трибуна с сенсорным монитором и встроенным усилителем Smart one.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

многофункциональная сковорода Rational VCC 112+ (под давлением), машина кухонная NМК – 10,

мобильная электронная кухня «TERMOMIKS -31 общего назначения»,

стол – тумба interma CB271/1206 2м ш430 замок с ванной,

отдельно стоящий электрический варочный центр – электрическая плита Smeg A1C -7,

охлаждаемый стол Hicold GN 11/TN,

стол – тумба INTERMA430 CB271/1206 КУПЕ с бортом,

микроволновая печь SUPRA,

электромясорубка с разными насадками Kenwood MG-515,

миксер планетарный,

чайник электрический Delta,

блендер,

весы электронные,

аэрогриль,

кофемашина

- **комплект инструментов и инвентаря:**

плита электрическая, кастрюли вместимостью 2, 1л, сковороды, сотейники, ножи поварские, веселки, дуршлаг, шумовка, противень, сито, венчики, креманки, блюда металлические или мелкие столовые тарелки, баранчики, соусники, тарелки десертные, доски разделочные, лопатки деревянные, кондитерский котелок, формы для пудинга и шарлотки, игла поварская, салфетки.

- **комплект технологической документации:**

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
сборники ГОСТов и СанПиНов.

-наглядные пособия:

мультимедийные пособия презентаций, CD-диски, [DVD](#)-диски, муляжи

плакаты:

классификация сложных холодных и горячих десертов.

сладких блюд;

посуда, применяемая при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

инвентарь, применяемый при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

санитарно-гигиенические требования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

таблица:

сроки реализации и хранения сложных холодных и горячих десертов;

технологические схемы:

схема приготовления фруктовых салатов;

схема приготовления шоколадно-фруктового фондю;

схема приготовления суфле.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, принтер, сканер, модем (спутниковая система), мультимедийный проектор, интерактивная доска;

- презентации с мультимедийным сопровождением.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект рабочих инструментов;

-компьютеры в комплекте с программным обеспечением общего и профессионального назначения;

- интерактивная доска, ноутбук, проектор, документ-камера;

- информационные стенды:

- техника безопасности, пожаробезопасности, электробезопасности;

- квалификационные характеристики повара;

- правила работы на механическом и электрическом оборудовании

весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные;

механическое оборудование:

- взбивальный механизма МВУ-20;

- холодильный шкаф ШХ-0,56;

- универсальный привод со сменными механизмами;

- электрический привод ПХ-0,6;

- блендер

тепловое оборудование:

- водогрейное оборудование;

- пароварочные шкафы;

- пищеварочные котлы;

- тепловые стойки и термостаты;
- машина посудомоечная ELETTRORBAR PLUVIA280

электрическое оборудование:

- сковорода модульно - секционная;
- плита электрическая 4 –х секционная;
- шкаф жарочный;
- электроплита ПЭ-0.51Ш
- пароконвектомат Zanussi
- зонт вытяжной ATESY ЗВО -2000

холодильное оборудование:

- холодильник бытовой
- шкаф холодильный среднетемпературный ШХ-1,4

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания города и края, которую рекомендуется проводить рассредоточено. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий общественного питания в Российской Федерации. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ.сред.проф. образования/ Л.З Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
2. Ковалев В.И.Технология приготовления пищи : учебник для СПО – М.: «Деловая культура», 2014
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб.пособие для студ.сред.проф. образования/ Л.З Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительная литература:

- 1 Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи. Практикум. Учеб.пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. -288 с..
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. Образования - М.: Издательский центр «Академия», 2002. - 248 с. ил., таб.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: [учебник для нач. проф. образования]- М.: Издательский центр «Академия», 2004. - 183 с. ил., табл.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов .-[учебник для нач. проф. образования]- М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 272 с. ил., табл., 8 отд.л.цв.ил.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб. 2001

Дополнительные источники:

1. Кулинарная энциклопедия: СВ-КОМ. ч. 1. - Великобритания: Кирилл и Мефодий, 1998.-650МВ.
2. Кулинарная энциклопедия: СВ-КОМ. ч. 2. - Великобритания: Кирилл и Мефодий, 1998.-650МВ.

3. Энциклопедия этикета. - Великобритания: Кирилл и Мефодий, 1997. - 650МВ.
4. Хрестоматия застольного этикета. СВ-КОМ. - М., 199
5. Электронный словарь кулинарных терминов
6. Занимательная кулинария

Справочные пособия:

1. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 288 с
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 496 с
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно - практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2007. - 112 с
4. Ан드로сов В.П., Пыжова Т.В., Корчагина В.В. Овчинникова Л.В., Старкова В.Н., Производственное обучение профессии «Повар» : учебное пособие для нач. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 128 с

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» изучается параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла.

Профессиональный модуль ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» осваивается на 2 семестре 4 курса и состоит из:

- МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»
- учебной практики ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- производственной практики ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Учебная практика проводится, концентрировано на базе Ресурсного центра «Перспектива» ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Производственная практика проводится концентрированно на базе предприятий социальных партнёров. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания, с которыми техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала, оснащённость современным технологическим оборудованием.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами социального партнёра. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

Реализация профессионального модуля обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров.

Консультации обучающихся проводятся согласно графику консультаций, по составленному учебному плану.

Текущий контроль освоения содержания МДК осуществляется в форме тестовых заданий, лабораторных работ и практических занятий.

Формой аттестации МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является дифференцированный зачёт.

Формой аттестации по учебной практике ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является дифференцированный зачёт.

Формой аттестации по производственной практике ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является дифференцированный зачёт.

Формой аттестации по ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является экзамен квалификационный.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуль «Технология приготовления пищи» и специальности «Инженер - технолог».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преподаватели: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин

Мастера производственного обучения: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере является обязательным.

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

ПМ05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в зависимости от норм закладки; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; -применение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -выполнение расчета сырья для приготовления холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в зависимости от норм закладки; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; -произведение расчета сырья для приготовления горячих десертов.
ПК 5.3. Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных замороженных десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря, соблюдение правил техники

	безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении <i>сложных замороженных десертов</i>; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления <i>сложных замороженных десертов</i> в зависимости от норм закладки; - применение органолептической оценки качества готовых <i>сложных замороженных десертов</i> в соответствии с технологическими требованиями; -произведение расчета сырья для приготовления <i>сложных замороженных десертов</i>.
--	--

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии -повышение качества освоения профессионального модуля; -участие в конкурсах, олимпиадах, научных конференциях; - участие в мастер – классах; - положительные отзывы и характеристики от работодателей и статьи в прессе;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определение алгоритма действий и ответственности в стандартных и нестандартных ситуациях;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- рациональный выбор методов поиска, обработки и использования информации в процессе профессиональных задач для профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности при работе на новых видах технологического оборудования
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться.	- способность к коллективной работе, применяя навыки корректного общения с коллегами, руководством, посетителями
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- способность к проявлению ответственности за работу подчиненных в результате выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	- способность к определению задач

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	профессионального и личностного развития, самообразованию и планированию повышения квалификации
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

