

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СРСК  
А.Д. Шаповалов



**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

ОДОБРЕНА

кафедрой «Технология продукции общественного питания»

Протокол №11 от 14.06. 2020 г.

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ О.Н. Вертелецкая

СОГЛАСОВАНО

Методист

\_\_\_\_\_ М.С. Терещенко

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ С.В. Шаповаленко

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Заключение Методического совета №11 от 30.06.2020 г.

Программа ПМ.05 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК)

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна, преподаватель

Согласовано с работодателем:

Петровский районный союз  
потребительских обществ  
председатель правления  
Н.В. Кузема

---

МП

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	22

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

### 1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**  
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

- 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке в области 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар.**

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

### 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:**

- расчёта 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 приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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, бламанже;
- 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 504 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 336 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 224 часов;

самостоятельной работы обучающегося 112 часов;

учебной и производственной практики 144 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 (подчинённых), за 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 (вариант для СПО)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 – 5.2.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	336	224	96	-	112	-	144	-
	<b>Всего:</b>	<b>336</b>	<b>224</b>	<b>96</b>	<b>-</b>	<b>112</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>-</b>

### 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
<b>ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>		<b>224</b>	
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>224</b>	
<b>Тема 05.01. Особенности приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>64</b>	
	1. Классификация, ассортимент сложных холодных и горячих десертов.	2	2
	2. Характеристика и особенности подбора посуды для подачи сложных холодных и горячих десертов.	2	
	3. Варианты сочетаемости компонентов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	2	2
	4. Энергетическая ценность (калорийность) сложных холодных и горячих десертов.	6	2
	5. Расчёты массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов.	4	2
	6. Основные критерии оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых сложных холодных и горячих десертов.	6	2
	7. Органолептический метод определения степени	2	2

	готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.		
8.	Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчёты массы сырья для приготовления десертов.	4	2
9.	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	6	2
10.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе.	6	2
11.	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	4	2
12.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.	4	2
13.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными компонентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	4	2
14.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	6	2
15.	Технология приготовления начинок для отдельных холодных и горячих десертов.	2	
16.	Технология приготовления соусов для отдельных холодных и горячих десертов.	2	
17.	Технология приготовления глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	2	
<b>Лабораторные работы</b> <i>(не предусмотрено)</i>		-	
<b>Практические занятия</b>		<b>40</b>	
1.	Органолептический метод оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых десертов.	2	

	2.	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4	
	3.	Расчёт энергетической ценности (калорийности) сложных холодных и горячих десертов по индивидуальным заданиям.	2	
	4.	Технология приготовления сложных холодных десертов: (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже) и соусов к ним.	8	
	5.	Технология приготовления сложных горячих десертов: (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе) и соусов к ним.	8	
	6.	Составление технологических карт на изделия по индивидуальным заданиям.	2	
	7.	Подобрать материал из журналов «Питание и общество» по теме «Основные направления развития, оформления и подачи лёгких и сложных холодных и горячих десертов» и подготовить его для презентации.	2	
	8.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	4	
	9.	Расчёт основных пищевых веществ и энергетической ценности сложных холодных и горячих десертов по правилам рационального питания.	4	
	10.	Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям.	4	
<b>Тема 05.02. Основные требования к безопасности при приготовлении и хранении сложных холодных и горячих десертов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>	
	1.	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4	2
	2.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.	4	2

	3.	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.	4	2
	4.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4	2
	5.	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4	2
	<b>Лабораторные работы</b> ( <i>не предусмотрено</i> )		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>26</b>	
	1.	Работа с нормативно-технической документацией на продовольственные товары по индивидуальным заданиям.	4	
	2.	Оценка качества поступившего сырья. Работа с нормативной документацией, заполнение оценочных листов на сырье и полуфабрикаты.	2	
	3.	Работа с СанПиН для составления памятки повару, работнику холодного и горячего цехов.	2	
	4.	Осуществить несколько вариантов хранения сложных холодных и горячих десертов по индивидуальным заданиям.	4	
	5.	Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям. Заполнить таблицы «Характеристика пищевых отравлений» по образцу.	4	
	6.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	4	
	7.	Составление технологических и технико-технологических карт на десерты по индивидуальным заданиям.	6	
<b>Тема 05.03. Особенности оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	
	1.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.	2	2
	2.	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	2	2
	3.	Сервировка и подача сложных холодных десертов.	2	2

	4.	Сервировка и подача сложных горячих десертов.	2	
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>		<b>30</b>	
	1.	Приготовление сложных холодных десертов по индивидуальным заданиям.	6	
	2.	Приготовление сложных горячих десертов по индивидуальным заданиям.	6	
	2.	Заполнить таблицы «Использование столовой посуды для подачи сложных холодных и горячих десертов» по индивидуальным заданиям.	2	
	3.	Составить схемы приготовления сложных холодных и горячих десертов» по индивидуальным заданиям.	4	
	4.	Заполнить таблицу «Виды пряностей и ароматизирующих веществ для приготовления сложных холодных и горячих десертов» по индивидуальным заданиям.	2	
	5.	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	4	
	6.	Составление технологических и технико-технологических карт на десерты по индивидуальным заданиям.	6	
<b>Тема 05.04. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	
	1.	Организация рабочих мест в холодном и горячем цехах.	2	2
	2.	Оборудование, инструменты, инвентарь цеха. Работа с каталогами оборудования.	4	2
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрено)</b>		-	
	<b>Практические занятия (не предусмотрено)</b>		-	
<b>Тема 05.05. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>	<b>Содержание</b>		<b>30</b>	
	1.	Виды, классификация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов, соусов, начинок, глазури.	2	2
	2.	Характеристика импортного оборудования. Универсальные приводы: машина универсальная кухонная MKN – IV с комплектом сменных механизмов.	2	2
	3.	Универсальный привод MTR с комплектом сменных	2	2

	механизмов.		
4.	Электрические мясорубки FHMH.	2	2
5.	Электрические котлы: E-3078, E-3080.	2	2
6.	Электрические сковороды: FALCON.	2	2
7.	Хлеборезательная машина AXM-300T.	2	2
8.	Электрические плиты FALCON.	2	2
9.	Кофеварочные аппараты.	2	2
10	Электрическая фритюрница FALCON.	2	2
11	Пекарный шкаф Луко Рационал	2	2
12	Тестомесильная машина МОНО	2	2
13	Оборудование, инструменты, инвентарь цеха. Работа с каталогами оборудования.	2	2
14	Правила безопасного использования оборудования, инструментов и инвентаря при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	4	2
<b>Лабораторные работы</b> <i>(не предусмотрено)</i>		-	
<b>Практические занятия</b> <i>(не предусмотрено)</i>		-	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 05</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы.		<b>112</b>	
<b>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Работа с нормативно-технологической документацией на приготовления сложных холодных и горячих десертов. 2. Нарисовать схемы приготовления сложных холодных и горячих десертов по индивидуальным заданиям. 3. Заполнить таблицу «Виды брака и причины возникновения при приготовлении сложных холодных и горячих десертов» по индивидуальным заданиям. 4. Составить памятку повару по правилам техники безопасности при эксплуатации оборудования в холодном и горячем цехах. 5. Заполнить таблицы «Организация рабочих мест в холодном и горячем цехах» по индивидуальным заданиям. 6. Подготовить рефераты на тему «Современные направления развития сложных холодных и горячих десертов». 7. Определить последовательность технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов по индивидуальным заданиям.			

<p>8. Заполнить таблицу «Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных и горячих десертов» по индивидуальным заданиям.</p> <p>9. Заполнить таблицу «Требования к качеству, сроки реализации сложных холодных и горячих десертов».</p> <p>10. Самостоятельное изучение материала по теме «Технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов с добавлением овощных, фруктовых пюре» с использованием основной и дополнительной литературы.</p> <p>11. Подготовить рефераты «Банкетные сложные холодные и горячие десерты».</p> <p>12. Разработка новых видов продукции, технологических процессов по индивидуальным заданиям.</p> <p>13. Составление технологических карт и технико-технологических карт на сложные холодные и горячие десерты.</p> <p>14. Произвести расчеты пищевой ценности сложных десертов из разного сырья, составить меню дневного рациона, согласно групп, интенсивности труда по индивидуальным заданиям.</p> <p>15. Подготовить материал для проведения презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».</p> <p>16. Произвести расчёты сырья и оформить технико-технологические карты на продукцию местных производителей.</p>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>2. Проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, начинок, соусов и глазури для отдельных десертов.</li> <li>3. Работа со сборником рецептов, расчёты сырья для приготовления полуфабрикатов для холодных и горячих десертов</li> <li>4. Организация рабочих мест горячего и холодного цехов.</li> <li>5. Правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования в холодном и горячем цехах.</li> <li>6. Санитарные правила при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>7. Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов.</li> <li>8. Требования к качеству полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов.</li> <li>9. Процессы, происходящие при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>10. Расчёты сырья для приготовления холодных и горячих десертов.</li> <li>11. Правила выбора сырья, полуфабрикатов, дополнительных компонентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов.</li> <li>12. Приготовление сложных холодных десертов.</li> </ol>	<p><b>144</b></p>	



13. Приготовление сложных горячих десертов.		
14. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для начинок в сложных десертах.		
15. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для соусов в сложных десертах.		
16. Правила выбора сырья, приготовление полуфабрикатов для глазури в сложных десертах.		
17. Подбор пряностей, приправ, вина, вкусовых добавок к сложным холодным и горячим десертам.		
18. Подбор вариантов сочетаемости компонентов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.		
19. Технология приготовления украшений для сложных холодных и горячих десертов.		
20. Варианты оформления тарелки со сложными холодными и горячими десертами.		
21. Составление технологических карт и технико-технологических карт.		
22. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.		
23. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов и готовых десертов в охлажденном и замороженном виде.		
24. Подготовка материала и проведение презентации «Современные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов».		
<b>Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрено)</b>		-
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (не предусмотрено)</b>		-
<b>Производственная практика (по профилю специальности) (не предусмотрено)</b>		-
<b>Всего</b>		<b>224</b>

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов, «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технологии продукции общественного питания, лаборатории «Микробиология, санитария и гигиена», «Учебный кулинарный цех»

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

###### ***«Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- схемы машин;
- машины в разрезе, детали, узлы;
- каталоги технологического оборудования предприятий общественного питания и торговли;
- учебная литература.
- тестовые задания по всем разделам программы;
- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал;

##### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

###### ***«Технологии продукции общественного питания»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект инструментов, муляжей;
- комплект сборников рецептур, бланков технологической документации;
- наглядные пособия, схемы, макеты, натуральные образцы продуктов;
- комплект деталей, инструментов, приспособлений;
- учебная литература;
- тестовые задания по всем разделам программы;

- видеоролики по отдельным темам программы;
- вспомогательный и раздаточный материал

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

##### ***«Микробиология, санитария и гигиена»***

- оборудованы посадочные места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- комплект оборудования, микроскопов, посуды;
- комплект таблиц, схем, натуральных образцов;

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

#### **Оборудование цеха и рабочих мест цеха:**

##### ***«Учебный кулинарный цех»***

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- электрические плиты,
- шкафы,

- сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы,
- весы,
- стеллажи;
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой;
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептов;
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

#### **Технические средства обучения:**

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Н.А.Анфимова Кулинария. М. Академия, 2014.
2. Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014

[http://www.xliby.ru/kulinarija/professija\\_povar\\_uchebnoe\\_posobie/p3.php#metk\\_adoc17](http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metk_adoc17))

3. Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник. - М.: ИЦ «Академия», 2014

[http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe\\_oborudovanie\\_predpriyatij\\_obshestvennogo\\_pitaniya.pdf](http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf))

#### **Дополнительные источники:**

1. Аграновский Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятия общественного питания. М. Экономика, 2014
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. М. Академия, 2014
3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М. Академия, 2014
4. Видеоматериал по отдельным темам программы
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Мар-Т, 2014
6. Кучер П.С. Организация производства и управление предприятием общественного питания. М. Экономика, 2014.
7. Ловачева Н.Г. Стандартизация и контроль качества продукции. М. Экономика, 2014.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности. М. ПрофОбрИздат, 2014
9. Матюхина З.П. Товароведение продовольственных товаров. М. Мастерство, 2015
10. Н.И. Ковалев. Технология приготовления пищи. М. Деловая культура, 2014.
11. Н.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М. Академия, 2014
12. Научно-технические журналы
13. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. М. академия, 2015
14. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. М. Экономика, 2014
15. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. М. Бюро печати, 2014
16. Организация общественного питания. Справочник. М. Экономика, 2014
17. П.Коева А.Н. Охрана труда работников общественного питания. Ростов на Дону. Феникс, 2014
18. Потапова И.И. Калькуляция и учет. М. академия, 2014
19. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. М. Арт-Пресс, 2015
20. Похлебкин В.В. Поваренное искусство. М. Арт-Пресс, 2014
21. Сборник рецептов для предприятий общественного питания под редакцией Ершова А.Н. М. Экономика, 2015

22. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. Академия, 2014
23. Справочник работника общественного питания. М. Экономика, 2015
24. Справочник технолога общественного питания. М. Экономика, 2014
25. Труханович Л.В., Щур Д.Л. Рестораны, закусочные, бары, кафе. Должностные и производственные инструкции. М. Фин-Пресс, 2014
26. Фомин В.Н. Сертификация продукции: принципы и их реализация. М. Экономика 2014.
27. Ю.Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. М. академия, 2015

#### **Интернет-ресурсы:**

28. <http://www.twirpx.com/files/>,
29. <http://flysat.com/>,
30. <http://www.klyaksa.net/>,
31. <http://stavschool.ru/>,
32. <http://citforum.ru/>.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды в учебном заведении.

Дисциплины, предшествующие освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Охрана труда

Учебная практика проводится рассредоточено.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе образовательного учреждения.

Обязательным условием допуска к учебной практике по специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках профессионального модуля «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является освоение модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» для получения первичных профессиональных навыков.

По итогам учебной практики проводится сдача зачёта с выполнением практического задания за счёт часов, отведённых на учебную практику по каждой теме раздела.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

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 дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практик, а также при выполнении обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложных холодных десертов;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами</li> </ul>	Оценка приготовленных сложных холодных десертов;



<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>-использование производственным инвентарём и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- выбор различных способов и приёмов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- выбор температурного режима при подаче и хранении сложных горячих десертов;</li> <li>- оценка качества и безопасности готовой продукции различными способами;</li> </ul>	<p>Защита презентации изделий.</p>
---	--	------------------------------------

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-Демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- Выбор и применение методов и способов решения в области технологии приготовления сложной холодных и горячих десертов; Оценка эффективности и качества выполнения	Защита выполненных практических занятий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-Безошибочность решения стандартных и нестандартных ситуаций и профессиональных задач в области технологии приготовления сложной холодных и горячих десертов;	Оценка творческой деятельности обучающегося.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Быстрый и точный поиск необходимой информации - Использование различных источников, включая электронные	Защита выполненных практических занятий.
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.

	общественного питания - использование современных методик	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Защита выполненных практических занятий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля на основе знаний отечественного и зарубежного опыта	Оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- анализ и использование инноваций в области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов;	Наблюдение и оценка практических заданий.