

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 16.02.2023 12:34:40

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

наименование профес-
сионального модуля

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

код, специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕННО И ОДОБРЕННО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла дисциплин технологии про-
дукции общественного питания

Разработано на основе Федерального государствен-
ного образовательного стандарта по специальности
среднего профессионального образования 19.02.10
Технология производства общественного питания

Протокол № 6

от «6» июня 2020 года

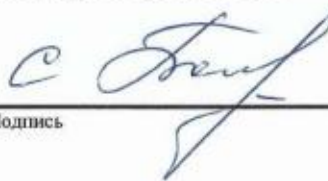
Председатель предметно-цикловой
комиссии



Н. С. Грушина

Подпись Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СПО



С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Лукинова И.Ю., Зав. отделением СПО Краснодарского филиала
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Монастырня Е.Ю., Заместитель директора по качеству МУП Комбинат
школьного питания №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление сложных горячих и холодных десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для курсовой подготовки и переподготовки кадров.

1.2 Предварительные компетенции, сформированные у обучающихся до начала изучения профессионального модуля

До изучения МДК05.01 Приготовление сложных холодных и горячих десертов студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин (Организация хранения и контроль запасов сырья, Охрана труда, Организация производства, Микробиология, санитария и гигиена, ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий) при реализации программы среднего общего образования компетенциями сформированными при изучении дисциплин и профессиональных модулей

1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

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 сложных 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.

1.4 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **257** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **185** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **128** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **47** часа;

консультации **10** часов;

производственной практики – **72** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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		Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа	
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1. Основные принципы организации производства сложных десертов	18	18	-		-	-	-
ПК 5.1	Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов	138	70	36		26	-	36
ПК 5.2	Раздел 3. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.	101	40	20		21		36
ПК 5.1 ПК 5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов		72					
	Всего:	257	128	56		47	-	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ОК 1-9 ПК 5.1	Раздел ПМ 1. Основные принципы организации производства сложных десертов		18	
ОК 1-9 ПК 5.1	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		128	
ОК 1-9 ПК 5.	Тема 1.1 Введение. Технологические принципы производства сложных десертов	Содержание	6	
1		Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент сладких блюд.	2	2
2		Технологические принципы производства сложных десертов: принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, принцип рационального использования сырья и отходов, принцип снижения потерь питательных веществ массы готовой продукции, принцип сокращения времени кулинарной обработки, принцип наилучшего использования оборудования, принцип наилучшего использования энергии.	2	
3		Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	2	
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 1.2 Технологические свойства компонентов сладких блюд	Содержание	6	
1		Технологические свойства компонентов сладких блюд. Подготовка к использованию основного сырья.	2	2
2		Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок.	2	
3		Подготовка к использованию пищевых кислот и красителей, пищевых ароматических эссенций, ванилина Требования безопасности при использовании пищевых добавок.	2	

ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 1.3 Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов.	Содержание		6	
		1	Классификация методов кулинарной обработки сырья и продуктов для приготовления сложных десертов. Механические способы обработки.	2	2
		2	Термические и массообменные методы обработки.	2	
		3	Химические, биохимические, микробиологические и гидромеханические методы обработки	2	
ОК 1-9 ПК 5.1	Раздел ПМ 2. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов			138	
	МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			128	
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных десертов. Фруктовые и выпечные десерты.	Содержание		8	
		1	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов. Фруктовые десерты. Характеристика десертов. Приготовление фруктовых салатов.	2	2
		2	Техника декорирования фруктовых десертов. Техника оформления фруктов.	2	
		3	Выпечные десерты. Особенности приготовления, оформления и отпуска десертной продукции: капкейки, лимонный пирог, ягодные кексы, тарталетки «Бриз» с ванильным кремом и лесной земляникой, кекс полента с шоколадом и вишнями, пай с лимонной меренгой, сырный кекс с голубикой и орехами, клафути с «пьяной» вишней. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	
		4	Характеристика полуфабрикатов промышленного производства для выпечных десертов: тесто фило, нугатин. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: рулет из теста фило с айвой, корзиночки из теста фило с фруктами. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	
		Практическая работа		4	
		1	Составление ТТК на приготовление фруктовых и выпечных десертов.	2	3
		2	Расчет энергетической ценности.	2	
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.2 Приготовление сложных шоколадных десертов.	Содержание		6	
		1	Шоколадные десерты. Характеристика десерта. Методы темперирования. Украшения из шоколада.	2	2
		2	Холодные шоколадные десерты. Особенности приготовления, оформления и отпуска десертной продукции: шоколадный десерт из молочного шоколада, шоколадный десерт с ликером, шоколадные кексы, капкейки с шоколадным ганашом. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2	

		3	Шоколадные конфеты: ручной работы методом глазирования с декоративным теснением, шоколадные конфеты «Ириски - уголки», Шоколадные конфеты «Карамель с морской солью» (рецептуры школы шоколада Коркунов). Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2
		Практическая работа		4
		1	Составление ТТК на приготовление шоколадных десертов.	2
		2	Расчет энергетической ценности.	2
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.3 Приготовление кремов и фланов.	Содержание		4
		1	Общая характеристика приготовления кремов и фланов. Технология приготовления кремов: ванильный, шоколадный, кофейный, крем «Пломбир», крем – брюле, крем ягодный, крем десерт из смородины и яиц, десерт «Йогуртовый крем». Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2
		2	Технология приготовления: грушевого флана, крем- карамель, крем на основе сливочного сыра. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2
		Практическая работа		4
		1	Составление ТТК на приготовление кремов и фланов.	2
		2	Расчет энергетической ценности.	2
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.4 Взбитые желированные десерты: муссы, самбуки, желе.	1	Общая характеристика желированных десертов. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков. Требования к качеству.	2
		Практическая работа		4
		1	Составление ТТК на приготовление желированных десертов.	2
		2	Расчет энергетической ценности.	2
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.5 Замороженные десерты: сорбеты, гранита, парфе, муссы, террины.	Содержание		4
		1	Общая характеристика замороженных десертов. Технологический процесс приготовления и отпуск замороженных сладких блюд: сорбеты, парфе. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации	2
		2	Технологический процесс приготовления и отпуск замороженных сладких блюд: муссы, террины. Требования к качеству.	2

		Практическая работа	4
		1 Составление ТТК на приготовление замороженных десертов.	2
		2 Расчет энергетической ценности.	2
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.6 Молочные и творожные десерты.	Содержание	4
		1 Технология приготовления десертов из мягкого сыра и творога: тирамису, чизкейк, бланманже, панакота. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.	2
		2 Технологический процесс приготовления мороженого. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Особенности приготовления мягкого мороженого. Требования к качеству	2
		Практическая работа	4
		1 Составление ТТК на приготовление молочных десертов.	2
		2 Расчет энергетической ценности.	2
ОК 1-9 ПК 5.1	Тема 2.7 Начинки, соусы, глазури для сложных холодных десертов	Содержание	6
		1 Технологический процесс приготовления соусов, глазури и начинок для холодных десертов. Варианты оформления и декорирования сложных холодных десертов.	2
		2 Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни	2
		3 Декорирование велюром, аэрографом, кремером.	2
		Лабораторная работа	12
		1 Приготовление основных холодных десертов.	6
		2 Приготовление сложных холодных десертов.	6
	<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий.) Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией.</p> <p align="center">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Составить словарь терминов по теме «Холодные десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта. 2. Составить технологические карты по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды, салаты с различными фруктами с шоколадом (составить</p>		26

	<p>ответы на вопросы);</p> <p>3. Составить технологические карты по приготовлению шербета: молочно-апельсинового, сливового, фруктового, клубничного (составить ответы на вопросы);</p> <p>4. Подготовить реферативное сообщение по теме «Значение холодных десертов в питании» (с описанием каждого вида).</p> <p>5. Составить технологические карты по приготовлению тирамису: итальянского кофейного, с печеньем, с бисквитом(составить ответы на вопросы).</p> <p>6. Составить технологические карты по приготовлению чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с медом.</p> <p>7. Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов».</p> <p>8. Составить технологические карты по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом.</p> <p>9. Составить технологические карты для приготовления холодного десерта пая: апельсинового, яблочного, из персиков, маково-лимонного (составить ответы на вопросы).</p> <p>10. Составить технологические карты по приготовлению террина: из шоколада с фруктами, шоколадно-сливового, грушевого, апельсинового (составить ответы на вопросы).</p> <p>11. Составить технологические карты по приготовлению муссов: клюквенного, апельсинового, лимонного, яблочного (на манной крупе)</p> <p>12. Составить технологические карты по приготовлению кремов: ванильного из сметаны, шоколадного, орехового, ягодного (составить ответы на вопросы).</p> <p>13. Составить технологические карты по приготовлению суфле: из творожной массы, абрикосового, из шоколада, дольче, кофейного (составить ответы на вопросы).</p> <p>14. Составить технологические карты по приготовлению парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, бананового, марципанового с кремом, белого шоколадного (составить ответы на вопросы).</p>		
	<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с приготовлением различных видов холодных сладких блюд. - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемым для приготовления холодных сладких блюд. - проработка требований техники безопасности при приготовление холодных десертов. - проработка технологий для изготовления холодных десертов. 	36	
ОК 1-9	Раздел ПМ. 3 Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.	101	
ПК 5.2	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	128	
	Тема 3.1 Технология приготовления слож-	4	
	Содержание		
	1 Классификация и ассортимент сложных горячих сладких десертов. Виды тех-	2	2

ных горячих десертов: суфле, пудингов, кексов.		нологического оборудования и производственного инвентаря. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск сложных горячих десертов: творожно- фруктовое суфле, яблоки в манном суфле, творожное суфле, шоколадное суфле, суфле с карамелью.		
	2	Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск пудингов и овощных кексов: рисовый пудинг, венский пудинг в пароварке, пудинг с черносливом, пудинг грушевый с орехами, кекс из моркови и тыквы, кексы из овощей с пряными травами.	2	
	Практическая работа		4	
	1	Составление ТТК на приготовление суфле и пудингов	2	
	2	Расчет энергетической ценности.	2	
	Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих десертов		Содержание	
1	Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск яблочных десертов: шарлотка, яблочный пудинг, яблоки в кляре, флонярд, яблочный крамбль	2		
2	Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск сложных десертов: гурьевская каша, снежки, сложные горячие шоколадные десерты, фламбе.	2		
3	Производство десертов с применением готовых смесей. Характеристика. Способы применения.	2		
4	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2		
Практическая работа		4		
1	Составление ТТК на приготовление яблочных десертов	2		
2	Расчет энергетической ценности	2		
Лабораторная работа		12		
1	Приготовление основных горячих десертов	6		
2	Приготовление сложных горячих десертов	6		
Тема 3.3 Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов		Содержание	8	
1	Организация контроля на предприятиях общественного питания. Система ХАССП, назначение, основные принципы.	2		
2	Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции. Метод органолептической оценки продукции общественного питания.	2		
3	Требования и основные критерии оценки качества сложных холодных и горячих десертов.	2		

	4	Критерии оценки готовых блюд	2	
		<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3</p> <p>Системная проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий. Подготовка к лабораторным работам с использованием практических рекомендаций преподавателя. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к защите. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя.</p> <p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить словарь терминов по теме «Горячие десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта. 2. Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов». 3. Подготовить презентацию по теме «Варианты оформления и сервировки горячих десертов. Требования к безопасности хранения». 4. Подготовить реферативное сообщение по теме «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных горячих десертов». 5. Подготовить реферативное сообщение по теме : «Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов» 6. Подготовить презентацию по теме «Современные варианты оформления сложных горячих десертов». 7. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению десерта фламбе: банан с корицей, «лебеди», фламбе «креп-сюзет» (составить ответы на вопросы разработанные преподавателем). 8. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, мятно -шоколадное королевское мокко, из абрикосов и фиников (составить ответы на вопросы разработанные преподавателем). 	21	
ОК 1-9 ПК 5.2		<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с приготовлением различных видов холодных десертов. - ознакомление с инвентарем и оборудованием, применяемым для приготовления холодных сладких блюд. - проработка требований техники безопасности при приготовление холодных десертов. - проработка технологий для изготовления холодных десертов 	36	
		Консультации	10	
		Всего	257	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №3

(для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся (24 посадочных мест);

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,

PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

Учебный кулинарный цех.

(для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых, индивидуальны консультаций и практических работ)

Специализированное оборудование.

Плита электрическая со сплошной поверхностью PPF70E7, Tehnoinox, производитель Италия – 4 шт.

Миксер планетарный для теста DMIX5CBL, Electrolux, Италия -5 шт.

Печь электрическая пароконвекционная 240015, Electrolux, Италия -3 шт.

Ванна моечная трехсекционная ВМН Ш 3 18/6, Cryspi, Россия- 1шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 600/400, Cryspi, Россия - 3 шт.,

Полка настенная закрытая ПКЗ Ш 1400/400, Cryspi, Россия -3

Кухонный стеллаж СК Э 600/500, Cryspi, Россия -3 шт.,

Куттер-овощерезка EKS100/2, EXSI, Италия - 3 шт.,

Стол производственный НСЗК-12/7БН, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 3 шт.,

Стол с дверцами купе, закрытый НСЗ-10/6Н, ОАО «Московский дом оборудования», Россия - 6 шт.,

Стол разделочный центральный СРПН Ш 600/700, Cryspi, Россия -2 шт.,

Шкаф для посуды ШЗК Э 900/500, Cryspi, Россия - 1шт.,

Полка настенная перфорированная ПКП Э 600/300, Cryspi, Россия - 2 шт.,

Полка настенная для тарелок ПКТ Э 1200/300, Cryspi, Россия - 2 шт

Стол охлаждаемый ESPX-15D4, Exsi, Италия - 1 шт.

Миксер MiniMP190 Combi, RobotCoupe, Франция - 2шт.,

Перечень посуды и инвентаря:

Кастрюли из нержавеющей стали вместимостью 3, 2 и 1 ; сотейники; ножи поварские; лопатки деревянные; сковороды; шумовка; сито; доски разделочные; противни;

тарелки мелкие, тарелки закусочные; блюдо многопорционное; вазы; кокетницы; поварская игла; набор инструментов для фигурной нарезки продуктов; формы для заливания рыбы; салатник; венчик; формы для пудинга; металлические блюда; креманки; соусники; ложки разливательная и столовая, дуршлаг-сито; сковородки порционные; обвалочные ножи; мусат; магнитный держатель для ножей; горшки керамические для тушения; коврик для выпечки силиконовый; накладка для теста; скалки; скребок; формы для бисквита; формы для кекса; формы для песочного теста рифленые; формы для пирога силиконовые; формы для ром-бабы; формы для тарталеток и корзиночек; формы вырубки для песочного теста; кисть кондитерская; форма для торта (кольцо); кондитерские мешки с насадками; подставки для тортов; лопатки кондитерские (деревянные и металлические); набор для работы с мастикой и марципаном: инструменты для лепки, выемки для цветов, листьев, лепестков, поршневые резцы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины (или ПМ)

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов. Тема 2.2	2 часа	Круглый стол
Раздел 3. Организация приготовления сложных холодных десертов. Тема 2.4	2 часа	Исследовательский метод обучения (презентационный проект)
Раздел 2 Организация приготовления сложных горячих десертов. Тема 3.2	2 часа	Смешанное обучение (комбинированное)

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Учебник - М.: Издательский центр «Академия», 2019. Режим доступа- <https://academia-library.ru/reader/?id=434792>

Дополнительные источники:

1. <https://znanium.com/bookread2.php?book=1056285> Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие (Электронный ресурс) / Т.К. Апет. – Минск : РИПО, 2019.- 351 с.

2. <https://znanium.com/bookread2.php?book=1055945> Технология приготовления пищи : учеб. Пособие/ С.И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 570с.

3. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – Москва: КНОРУС, 2018.-216с.-(СПО)

4. Кузнецова Л.С., М.Ю. Сиданова Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2015

5. И. Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.: Издательский центр «Академи», 2018.-384с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания
7. Богушева В.И. Технология приготовления пищи, - Ростов н /Д: Феникс, 2015
8. Барановский В.А., Перетятко Т.Ю. Кондитер: Учебное пособие. Ростов- на-Дону: «Феникс», 2016
9. Мазепа ЕЛЗ. Практикум для кондитера: Учебное пособие. — Ростов-на-Дону: «Феникс», 2013.
10. М. Кальтенбах, Ф.-В. Элерт. Выпечка. - М.: АСТ пресс, 2015.
11. Как украсить .торт. - М.: АСТпресс, 2014.
- 12 Периодические издания: Школа гастроном, Управление качеством, Кондитерское производство, Хлебопродукты.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000,ФЗ:29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №. 1036 с.изменениями и дополнениями от21.06.2001№.3§9).
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. - М. Хлѐбпродинформ, (2010)

Интернет-ресурсы:

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
2. База данных и аналитические публикации на портале «Университетская информационная система Россия» - <https://uisrussia.msu.ru/>
Информационные справочные системы:
www.consultant.ru — Справочная правовая система «Консультант Плюс».
4. <http://www.julirezept.net/poleznosti/konditer2.htm> Отделка и украшение тортов и прочих кондитерских изделий
5. <https://alexsolor.ru/pravila/deserty-sladkie-blyuda-pravila-tehnika-temperatura-podachi> Десерты ,сладкие блюда – правила, техника, температура подачи

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса.

В состав профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов » входит один междисциплинарный курс – «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете специальности Технологии продукции общественного питания; лабораторные работы и практические занятия в специально оборудованной лаборатории. Производственная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Освоению данного профессионального модуля должно предшествовать изучение тем, соответствующих содержанию ПМ, следующих учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

- «Физиология питания »;

- «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»;
- «Организация хранения и контроль запасов сырья».

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере; обязательная стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 год

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения градаций качества сырья; - соблюдение технологии приготовления сложных холодных десертов. - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления сложных холодных десертов. 	<p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</i></p>
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих десертов. - соблюдение технологии приготовления сложных горячих десертов. - соответствие выбора технологического оборудования и инвентаря технологии приготовления сложных горячих десертов. 	<p><i>Защита лабораторной работы. Экспертная оценка за лабораторную работу.</i></p> <p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита работы на практическом занятии. Экспертная оценка за практическое занятие.</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения градаций качества сырья при приготовление сложных горячих десертов. - контроль качества готовой продукции 	<p><i>Экспертная оценка за выполнение задания на учебной практике</i></p> <p><i>Защита лабораторной работы.</i></p> <p><i>Экспертная оценка за лабораторную работу.</i></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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики 	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и при выполнении работ учебной и производственной практик</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;	<i>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</i>
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способностей к анализу, контролю и оценки рабочих ситуаций;	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях, при выполнении работ учебной и производственной практик.</i>
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационной деятельности.	<i>Наблюдение и экспертная оценка за навыками работы в глобальных и локаль-</i>

		<i>ных информационных сетях.</i>
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	<i>Наблюдение за поведением и ролью обучающегося в коллективе, в общении с руководством и с клиентами.</i>
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- обоснованность постановки цели, выбора и способов решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения подготовки производственного помещения и поддержания его санитарного состояния.	<i>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; процессов;</i>
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<i>Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося.</i>
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективность и качество выполнения профессиональных задач в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<i>Наблюдение и экспертная оценка на практических и занятиях и в при выполнении работ учебной и производственной практик</i>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочей программе рассмотрению и освоению на заседании предметно-цикловой комиссии центра диссертаций технологии продукции общественного питания от 26.04.2021 (протокол №5)

Председатель ПЦК



Грушина Н.С.