

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ**

**для обучающихся на базе основного общего образования  
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рассмотрено на заседании предметной  
цикловой комиссии общепрофессиональных  
дисциплин и профессиональных модулей  
Протокол № 30 от августа 2020г.  
Председатель \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ М.Н.Шумилкина

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (приказ от 22.04.2014 №384)

**Организация-разработчик:** ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Разработчики:**

Дроздова Н.В., Шумилкина М.Н.- преподаватели профессионального цикла высшей квалификационной категории ГБОУ СПО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Топчей Т.И.-методист высшей квалификационной категории, ГБОУ СПО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Шаповалова С.Н. -заместитель директора по учебно-методической работе ГБОУ СПО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

ИП «Абачараев А.С.»

кондитерская «Золотой колос»

ИП «Романова Н.Р.»

ООО «Эрмитаж», ресторан «Эрмитаж»

**Дата согласования «31» августа 2020 г**

СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ               | 4    |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                      | 6    |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                   | 7    |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ                       | 16   |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br>МОДУЛЯ | 19   |

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), укрупнённая группа специальностей 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).

Содержание программы скорректировано с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, изменений в технологии индустрии питания. Введены дополнительные требования к умениям и знаниям и дидактические единицы, обеспечивающие их реализацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессиям повара, кондитера в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- У1-органолептически оценивать качество продуктов;
- У2-использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3-проводить расчеты по формулам;
- У4-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8-оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9-оформлять документацию;
- У10-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями работодателей региона;
- У11-составлять технологическую документацию на сложные холодные и горячие десерты;

**знать:**

- 31-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- 32-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- 33-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; -
- 34-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- 35-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 36-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- 37-технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно- фруктового фондю, десертов фламбе;
- 38-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 39-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 310-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- 311-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 312-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 313-актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- 314-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- 315-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 316-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 317-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 318-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 319-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- 320-ассортимент и технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями работодателей региона

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы  
профессионального модуля:**

|                                      | <b>Кол-во часов</b> |
|--------------------------------------|---------------------|
| <b>Всего</b>                         | <b>388</b>          |
| Учебная нагрузка                     | 299                 |
| Аудиторная нагрузка                  | 209                 |
| в т.ч. <i>вариативная часть</i>      | 83                  |
| практические работы                  | 60                  |
| практические занятия                 | 22                  |
| Самостоятельная внеаудиторная работа | 90                  |
| Учебная практика                     | 36                  |
| Производственная практика            | 54                  |

## 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.                      |
| ОК 3   | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.   |
| ОК 4   | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.              |
| ОК 5   | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.   |
| ОК 6   | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7   | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8   | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.               |
| ОК 9   | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05

#### «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

| Код профессиональных компетенций   | Наименования разделов профессионального модуля                                | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |   |                                     |   | Практика       |  |           |
|--|---|-------------|---|--|---|-------------------------------------|---|----------------|--|-----------|
|  |   |             | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |  |   | Самостоятельная работа обучающегося |   | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), Часов |           |
|  |   |             | 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   |           |
| МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. |   |             |   |  |   |                                     |   |                |  |           |
| ПК 5.1.  | Тема 1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов. | 120         | 94  | 28/12  |   | 40                                  |   |                |  |           |
| ПК 5.2.  | Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов   | 150         | 115   | 32/10  |   | 50                                  |   |                |  |           |
|  | <b>Учебная практика.</b>  | <b>36</b>   |   |  |   |                                     |   | 36             |  |           |
|  | <b>Производственная практика</b>  | <b>54</b>   |   |  |   |                                     |   |                |  | <b>54</b> |
|  | <b>Всего:</b>   | <b>388</b>  | <b>209</b>  | <b>82</b>  | <b>-</b>                                | <b>90</b>                           |   | <b>24</b>      |  | <b>54</b> |

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

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем     | Содержание учебного материала, практические работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)   | Объем часов | Уровень усвоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |   | 388         |                  |
| МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.                      |   | 209         |                  |
| Тема 1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов.                 | <p>Содержание и задачи изучения раздела.<br/>                     История создания сложных холодных десертов<br/>                     Значение десертов в питании.<br/>                     Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов<br/>                     Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов<br/>                     Методы приготовления сложных холодных десертов<br/>                     Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов Сервировка и подача сложных холодных десертов<br/>                     Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов<br/>                     Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов<br/>                     Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов<br/>                     Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.<br/>                     Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов Сервировка и подача сложных холодных десертов</p> |             |                  |



|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | <p>Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов<br/>                 Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов<br/>                 Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.<br/>                 Ассортимент и технология приготовления мороженого (фруктовое, ягодное)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов (Ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления муссов (Торт из замороженного мусса)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления кремов (Ванильный,0 Миндальный с ягодами, Крем-брюле, Молочно-шоколадный заварной крем, Крем-карамель)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления суфле (Холодное суфле с фруктами, Замороженное кофейно-пралиновое суфле)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления парфе (Пафле из белого шоколада, Пафле из ягод, Пафле кофейного)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления террина (Кофейный террин, Ягодный террин)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления щербета (Шоколадный щербет, Лимонный щербет, Щербет из грейфруктов, Апельсиновый лёд с ягодами, «Граната» из апельсина, Полента с шоколадом и ягодами)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления пая (Пай с фруктами и миндальным кремом, Пай с лимонными меренгами)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления тирамису<br/>                 Ассортимент и технология приготовления чизкейка (Чизкейс классический)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления бланманже (Миндальное)<br/>                 Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов</p> |    |   |
|  | <b>Практические занятия:</b>   | 24 | 2 |
|  | №1. «Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав десертов»  |    |   |
|  | №2. «Расчет количества необходимых ингредиентов для приготовления мороженого, шоколадных салатов».   |    |   |
|  | №3«Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления фруктовых и ягодных салатов».   |    |   |

|   |           |          |
|---|-----------|----------|
| №4 Составление нормативной документации   |           |          |
| №5 «Расчет количества необходимых ингредиентов и порций для приготовления муссов, кремов»   |           |          |
| №6 Составление нормативной документации   |           |          |
| №7 «Расчет количества необходимых ингредиентов и порций для приготовления парфе, террина»   |           |          |
| №8 Составление нормативной документации   |           |          |
| №9 «Расчет сырья для приготовления щербета, пая с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов».  |           |          |
| №10. «Составление нормативной документации »  |           |          |
| №11. Решение ситуационных задач.  |           |          |
| №12. Разработка новых видов сложных холодных десертов.  |           |          |
| <b>Практические работы:</b>   | <b>28</b> | <b>2</b> |
| №1. Организация рабочего места и приготовление мороженого и шоколадных салатов  |           |          |
| №2 Организация рабочего места и приготовление фруктовых и ягодных салатов   |           |          |
| №3 Организация рабочего места и приготовление муссов, кремов и суфле  |           |          |
| №4 Организация рабочего места и приготовление парфе, террина  |           |          |
| №5 Организация рабочего места и приготовление щербета, пая  |           |          |
| №6 Организация рабочего места и приготовление тирмису, чизкейка   |           |          |
| №7 Организация рабочего места и приготовление заказных, банкетных, фирменных холодных десертов  |           |          |
| <b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.</b>  | <b>40</b> |          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> <li>➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</li> <li>➤ Подготовка презентаций:</li> <li>➤ Сообщение «История возникновения десертов».</li> <li>➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных десертов».</li> <li>➤ Инструкционная карта «парфе из белого шоколада»</li> <li>➤ Фотоальбом «Современные способы холодных десертов»</li> <li>➤ Сообщение «Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемые при подготовке и приготовлении холодных десертов»</li> </ul> |           |          |

|  |   |     |   |
|--|---|-----|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Разработка ассортимента сложных холодных десертов</li> <li>➤ Составление технологических карт для приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>➤ Составление плана холодного цеха</li> <li>➤ Составление таблицы «Классификация шербетов, пая»</li> <li>➤ Разработка дизайна оформления и декорирования сложных холодных десертов.</li> <li>➤ Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных холодных десертов</li> <li>➤ Разработка дизайна оформления десертов (выполнение рисунка или эскиза).</li> </ul> |   |     |   |
| <p><b>Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов</b></p>  | <p><b>Содержание:</b></p> <p>История создания сложных горячих десертов<br/>         Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов<br/>         Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов<br/>         Методы приготовления сложных горячих десертов<br/>         Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов<br/>         Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов.<br/>         Сервировка и подача сложных горячих десертов<br/>         Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов<br/>         Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.<br/>         Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов<br/>         Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов<br/>         Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов<br/>         Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.<br/>         Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов<br/>         Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов<br/>         Сроки хранения сложных горячих десертов<br/>         Ассортимент и технология приготовления пудингов (Шоколадно-фруктовый</p> | 150 | 2 |

|  |   |    |  |
|--|---|----|--|
|  | <p>паровой пудинг, Глазированный абрикосовый пудинг)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления овощных кексов (Морковный с глазурью)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления гурьевской каши<br/>                 Ассортимент и технология приготовления снежков из шоколада (Снежки из шоколада, Снежки в горячем сливочном соусе)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления шоколадно – фруктового фондю<br/>                 Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе (Десерты фламбе, Десерт с грушей с обжигом)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления суфле (Ванильное, Шоколадное, Ореховое, Сырное, Суфле из ягод и фруктов, Шоколадно-ореховое суфле на манной крупе)<br/>                 Ассортимент и технология приготовления мучных десертов (Воздушный пирог из яблок, «Пасха» с фруктами и орехом, Рулет из теста фило с фруктами и ягодами, Мешочки и корзиночки из теста фило с фруктами)<br/>                 Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов<br/>                 Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных и горячих десертов</p> |    |  |
|  | <b>Практические занятия:</b>  | 20 |  |
|  | №13 Расчет сырья для приготовления пудингов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов  |    |  |
|  | №14. Составление нормативной документации   |    |  |
|  | №15. Расчет сырья для приготовления овощных кексов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов   |    |  |
|  | №16. Решение ситуационных задач   |    |  |
|  | №17. Расчет сырья для приготовления гурьевской каши, снежков из шоколада взаимозаменяемости сырья, продуктов».  |    |  |
|  | №18. Составление нормативной документации (ТТК )  |    |  |
|  | №19. Расчет сырья для приготовления десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости продуктов  |    |  |

|  |  |    |   |
|--|--|----|---|
|  | №20. Расчет количества порций для приготовления суфле, сложных мучных десертов   |    |   |
|  | №21 Расчет сырья и количества порций для приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих десертов   |    |   |
|  | №22. . Разработка новых видов сложных горячих десертов.  |    |   |
|  | <b>Практические работы:</b>  | 32 | 2 |
|  | №8. Организация рабочего места и приготовление пудингов, овощных кексов  |    |   |
|  | №9. Организация рабочего места и приготовление сложных горячих десертов<br>(гурьевской каши, снежков из шоколада)  |    |   |
|  | №10. Организация рабочего места и приготовление шоколадно – фруктового фондю и десертов «фламбе»   |    |   |
|  | №11. Организация рабочего места и приготовление суфле  |    |   |
|  | №12 Организация рабочего места и приготовление сложных мучных десертов   |    |   |
|  | №13 Организация рабочего места и приготовление. фруктов жареных в тесте, на гриле  |    |   |
|  | №14 Организация рабочего места и приготовление сложных десертов из мягкого сыра, творога   |    |   |
|  | №15 Организация рабочего места и приготовление заказных, банкетных, фирменных горячих десертов   |    |   |
|  | <b>Самостоятельная работа при изучении темы 2</b>  | 50 |   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы</li> <li>➤ Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с инструкцией от преподавателя</li> <li>➤ Подготовка презентаций:</li> <li>➤ Современные горячие десерты</li> <li>➤ Творческая работа «Варианты приготовления современных горячих десертов».</li> <li>➤ Инструкционная карта «Десерт с грушей «с обжигом».</li> <li>➤ Фотоальбом «Современные способы подачи горячих десертов»</li> <li>➤ Сообщение « Характеристика и виды горячих десертов».</li> </ul> |    |   |

|   |           |  |
|---|-----------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Разработка ассортимента сложных горячих десертов</li> <li>➤ Составление плана горячего цеха</li> <li>➤ Составление технологических карт</li> <li>➤ Составление нормативной документации (ТТК)</li> <li>➤ Разработка дизайна оформления и декорирования сложных горячих десертов.</li> <li>➤ Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных горячих десертов.</li> </ul>  |           |  |
| <p><b>Учебная практика</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение вида и сорта поступившего сырья и продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>2. Проведение органолептической оценки качества поступающего сырья, установление дефектов.</li> <li>3. Осуществление подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>4. Составление перечня производственного инвентаря холодного и горячего цехов. Анализ его ассортимента.</li> <li>5. Составление перечня технологического оборудования холодного и горячего цеха. Анализ его ассортимента.</li> <li>6. Знакомство с ассортиментом соусов, начинок, сиропов, анализ их кулинарного использования в приготовлении сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>7. Приготовление сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования.</li> <li>9. Безопасная эксплуатация производственного инвентаря.</li> </ol> | <b>36</b> |  |
| <p><b>Производственная практика по профилю специальности</b><br/> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществление контроля за безопасностью хранения продуктов и полуфабрикатов.</li> <li>2. Контроль соблюдения температурного и санитарного режимов приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>3. Анализ применения производственного инвентаря.</li> <li>4. Анализ эксплуатации технологического оборудования.</li> <li>5. Изготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные методы и технологические приемы.</li> <li>6. Составление производственной программы холодного и горячего цехов.</li> <li>7. Распределение заданий для производственного персонала.</li> <li>8. Анализ ассортимента сложных холодных и горячих десертов.</li> </ol>  | <b>54</b> |  |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| 9. Выполнение технологических расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов |            |  |
| 10. Составление технологических карт и инструкций по приготовлению сложных холодных и горячих десертов                    |            |  |
| 11. Анализ технологической схемы холодного и горячего цехов. Составление предложений по ее совершенствованию.             |            |  |
| <b>Всего</b>  | <b>388</b> |  |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

*Оснащение учебного кабинета:*

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

*Информационное обеспечение:*

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

*Оборудование учебного кулинарного цеха:*

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно – планирующей документации
- оборудование:
  - ✓ куттер SIRMANC4
  - ✓ овощерезка ROBOT COUP CL 25. CL 30
  - ✓ блендеры MACAP P 102
  - ✓ бликсеры ROBOT COUP
  - ✓ миксеры Cenwood. B5D
  - ✓ холодильник POLAR ШХ-0,7
  - ✓ холодильник ШВУП 1 ТУ – 0,7 М
  - ✓ фритюрница FR 6+6
  - ✓ гриль контактный CORT LR
  - ✓ плита ЭП – 4 ЖШ
  - ✓ слайсер ES
  - ✓ пароконвектомат FEV 64 М
  - ✓ пароконвектомат SCC 61
  - ✓ печь конвекционная XF 190
  - ✓ весы настольные АД – 1, SW – 10
  - ✓ весы порционные CAS SW – 5
  - ✓ Блинница TEFAL
  - ✓ Вафельница PHILIPS HD 2423
  - ✓ Набор форм кондитерских 2588-05
  - ✓ Насадка кондитерская BS 10 Т
  - ✓ Мешки кондитерские STD 034
  - ✓ Миксер КМС 560
  - ✓ Миксер КММ 750



✓ Миксер В5Д

• посуда, инвентарь:

миски, тарелки, салатники, блюда, сковороды, кастрюли, горшочки керамические, баранчики, сковороды порционные, кокотницы, сита, тёрки, дуршлаги, доски разделочные(маркировка ОВ, ОС), ножи, толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), кондитерские мешки с насадками, лопатки, шумовки, соусники, подносы, наборы ножей для карвинга, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительных приборов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

### *Основные источники:*

1. Учебник Е.Сучкова «Десерты», М. Издательский центр «Академия», 2016г

2. *Справочники.*

1.Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

2.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

### *Дополнительные источники:*

1.Современная кулинария «Десерты» 2008г

2. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2010 –64с.

3.Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовД.: Феникс, 2009.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

5. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2009.

6. Васюкова А.Т., Пивоваров В.И., Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании.-М.:ИТКДашков и К», 2010.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.

8. Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 64с.

9.Королев А.А., Мартинчик А.Н., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария.-М.:Академия, 2010.

10. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

11. Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

12. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.-М.:ПрофиКС, 2007.

13.АнФимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 2002.

14. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80с.

15. Ермилова С.В., Соколова Е.И., Торты, пирожные, десерты, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80с.

*Отечественные журналы:*

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

*Нормативные документы:*

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)
5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
8. ГОСТ 30390-95/ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности к пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.21293 – 03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
11. СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

*Интернет-ресурсы:*

«Кулинарный портал». Форма доступа:

|  |  |
|--|--|
| <a href="http://povar.ru">http://povar.ru</a>                            | Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)   |
| <a href="http://www.100menu.ru">www.100menu.ru</a>                       | Большой электронный сборник рецептур для ПОП   |
| <a href="http://www.edu.ru">www.edu.ru</a>                               | Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей) |
| <a href="http://www.food-formula.narod.ru">www.food-formula.narod.ru</a> | Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)   |
| <a href="http://www.kulina.ru">www.kulina.ru</a>                         | Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)   |
| <a href="http://www.kulinaram.ru">www.kulinaram.ru</a>                   | Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.   |
| <a href="http://www.pitportal.ru">www.pitportal.ru</a>                   | Интернет-журнал «Вестник индустрии питания» (нормативные документы, рецепты, советы, новости)  |

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

Изучение содержания модуля проводится после освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар и изучения общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевых производствах», «Физиология питания». Для оказания помощи обучающимся организована консультативная помощь.

Учебная практика осуществляется после изучения междисциплинарного курса МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» в условиях образовательного учреждения или на базовом предприятии. Обучение производится в условиях лаборатории с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приёмов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с графиком учебного процесса на предприятиях общественного питания. По итогам практики проводится дифференцированный зачёт.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования или среднего профессионального образования по направлению подготовки «Образование и педагогика»; высшего профессионального образования или среднего профессионального образования соответствующего профилю модуля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно – педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также мастера производственного обучения, имеющие высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в областях, соответствующих профилям обучения);

мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сфере.

### 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  |
|--|--|---|
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | - определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов (Нормативные документы: п.1-4, 6-10),<br>-осуществление технологических расчетов;<br>-организация процесса | <i>Текущий контроль в форме:</i><br>- тестирования,<br>- устного опроса,<br>-письменного опроса,<br>-выполнения самостоятельной работы, |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>приготовление сложных холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществления температурного и санитарного режимов приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- применение различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; (Нормативные документы: п.6, 11),</li> <li>- использование нормативных и технологических документов;</li> <li>- осуществление безопасного хранения холодных десертов; (Нормативные документы: п.6-10,12,13),</li> </ul>   | <p>-проработки модульных элементов.</p> <p>Оценка результатов работы на практических работ №1-7 и практических занятиях №1-12 ,</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговая аттестация:<br/>Отчёт по учебной практике в виде портфолио.</p>  |
| <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение качества продуктов и полуфабрикатов для приготовления горячих десертов; (Нормативные документы: п.1-4, 6-10),</li> <li>-осуществление технологических расчетов;</li> <li>-организация процесса приготовления горячих десертов;</li> <li>- осуществления температурного и санитарного режимов приготовления горячих десертов.;</li> <li>- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления. сложных горячих десертов;</li> <li>- применение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- использование нормативных и технологических документов;</li> <li>- осуществление безопасного хранения сложных горячих десертов. (Нормативные документы: п.6-10),</li> </ul> | <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирования,</li> <li>- устного опроса,</li> <li>-письменного опроса,</li> <li>-выполнения самостоятельной работы,</li> <li>-проработки модульных элементов.</li> </ul> <p>Оценка результатов работы практических работ №8-15 и практических занятий №13-22, экзамен по модулю</p> <p>Зачёт по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговая аттестация:<br/>Отчёт по учебной практике в виде портфолио.</p> |
| <p>Итоговая аттестация:</p>  |   | <p>Отчёт по учебной практике в виде портфолио.<br/>Дифференцированный</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | зачёт<br>Квалификационный<br>экзамен по<br>профессиональному<br>модулю. |
|--|---|

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

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие<br/>компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки<br/>результата</b>   | <b>Формы и<br/>методы<br/>контроля и<br/>оценки</b>  |
|--|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | –Объяснение социальной значимости профессии техника технолога;<br>– проявление точности, аккуратности, внимательности при экспертизе потребительских товаров;<br>– стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.); | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.         | – организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью<br>- определение и выбор способов (технологии) решения профессиональной задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами  |  |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.  | – определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;<br>– проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков;<br>оценивание последствий принятых решений;  |  |
| ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные.  |  |
| ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.  | – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач;   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | – владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение ИКТ в профессиональной деятельности.   |  |
| ОК.06. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  | -эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;<br>-положительные отзывы с производственной практики.  |  |
| ОК.07 Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за свою работу;<br>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы.  |  |
| ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.              | -владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;<br>-владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки; |  |
| ОК. 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности   | -проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности  |  |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                     |
|---|---|---------------------|
|   | Балл (отметка)  | Вербальный аналог   |
| 90-100  | 5   | отлично             |
| 80-89   | 4   | хорошо              |
| 70-79   | 3   | удовлетворительно   |
| Менее 70                                      | 2   | неудовлетворительно |