

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»
(АНООПО «КТЭиП ПК»)**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол № от «__» ____ 2021 г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по научно-методической работе _____/Хольшина М.А./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 2021 г.
---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**
(наименование дисциплины)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

базовая подготовка
(среднее профессиональное образование с указанием ОПОП базовой или углубленной подготовки)

Разработчики:

1. Организация – разработчик: АНОО ПО Кызылский техникум экономики и права ПК.
2. Составил(а): Преподаватель АНОО ПО «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации»: Даваа Р.С

г. Кызыл — 2021 год

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 23.07.2014 № 33234.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Требование к уровню образования: среднее (полное) общее или начальное профессиональное образование по профилю специальности.

Требование к опыту работы: не менее одного года работы в ресторанах в должностях повар, кондитер.

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:

- 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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 234 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 54 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 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 личного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			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	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.	26	16	6		10		-	-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления десертов.	16	8	4		8		-	-	
ПК 1, ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных десертов	92	68	38		24		-	-	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 4. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов.	14	8	4		6		-		
ПК 1, ПК 2, ПК 3	Раздел 5. Организация производства десертной продукции	14	8	4		6		-		
	Учебная практика (концентрированная)	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (итоговая концентрированная практика)	36								36
	Всего:	234	108	56	-	54	-	36	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

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
Раздел 1 ПМ 05. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика.		20	
МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		108	
Тема 1.1 Товароведная характеристика субтропических и тропических плодов.	<p>Содержание</p> <p>1. Товароведная характеристика некоторых видов субтропических и тропических плодов: манго, папайя, киви, ананас, бананы, личи, карамбола, питихайя, требования к качеству.</p> <p>2. Классификация цитрусовых плодов: апельсины, мандарины, агли, помело, климентины, минеолы, танжеринны, кумкваты, Лаймы и лимоны.</p> <p>3. Условия хранения субтропических и тропических плодов. Влияние температурного режима хранения на сохранения качества плодов.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Оценка качества плодов.</p> <p>2. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность плодов</p>	26	
		4	2
Тема 1.2. Полуфабрикаты промышленного производства для десертной кулинарной продукции.	<p>Содержание</p> <p>1. Характеристика полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции: нугатин, тесто фило, смеси (фруктовая, шоколадная, белковая, яично-молочная), пюре из фруктов и ягод, соусы, украшения из мастики, шоколада, мармелада, вафельные. Требования к качеству и безопасности, условия хранения.</p> <p>Лабораторные работы не предусмотрены</p> <p>Практические занятия.</p> <p>1. Определение качества жележных и шоколадных изделий.</p> <p>2. Работа с ГОСТами по определению качества фруктово-ягодной продукции.</p>	4	2
			2
		2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ05		10	
Примерная тематика домашних заданий:			
<p>1. Изучение видов субтропических и тропических плодов, их товароведной характеристики.</p> <p>2. Изучение ассортимента полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции.</p>			

Раздел 2 ПМ 05. Использование технологического оборудования для приготовления десертов			
МДК 01.05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		108	
Тема 2.1. Холодильное оборудования для приготовления десертов.	Содержание	16	
	1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация низкотемпературного холодильного оборудования		2
	2. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация ледогенераторов		2
	Лабораторные занятия не предусмотрены		
	Практические занятия	4	
	1. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации оборудования для приготовления холодных десертов.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 05		8	
Тематика домашних заданий			
1. Изучение новых видов холодильного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.			
Раздел 3 ПМ 05. Приготовление сложных десертов			
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		108	
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных десертов.	Содержание	46	
	1. Классификации, ассортимент сложных холодных десертов.		2,3
	2. Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей.		2,3
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.		2,3
	4. Температурный и санитарный режим (охлаждение, замораживание) приготовления холодных десертов.		2,3
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.		2,3
	6. Отделочные полуфабрикаты для оформления десертов: глазури, кремы, украшения из шоколада и карамели, меренги; рисовальные массы; посыпки, тьюиль.		
	7. Тулипное тесто и изделия из него.		

	8. Соусы и начинка для холодных десертов		2		
	9. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, терина кофейного, ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже миндального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного. Определение готовности. Требования к качеству.				
	10. Технология приготовления холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового замороженного. Требования к качеству.				
	11. Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Требования к качеству.				
	12. Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырны пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству.				
	13. Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбенированном бисквите, бруштон и хрустиньи. Требования к качеству.				
	14. Варианты оформления и декорирования сложных холодных десертов.				
	15. Требования к безопасности хранения и подачи холодных десертов				
	16. Актуальные направления в приготовлении и оформлении холодных десертов.				
	Лабораторные работы			20	
	1. Приготовление фруктовых салатов, теринов, кремов. Органолептическая оценка качества.				
	2. Приготовление муссов и суфле холодного. Оценка качества.				
	3. Приготовление замороженных десертов: парфе, щербеты, граните. Оценка качества.				
	4. Приготовление десертов с сыром и творогом. Органолептическая оценка качества.				
	5. Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами. Органолептическая оценка качества.				
	Практические занятия			4	
1. Расчет массы сырья для приготовления десертов.					
2. Составление технологических схем.					
3. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, хранения, подачи.					
4. Составление технико-технологических карт на авторские десерты.					
Тема 3.2.	8				
Приготовление сложных горячих десертов.			Содержание		
1.			Ассортимент сложных горячих десертов.	2,3	
2.			Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование.	2,3	
3.			Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	2,3	
4.			Температурный и санитарный режимы приготовления горячих десертов.	2,3	
5.			Соусы для горячих десертов.	2,3	
6.	Особенности и варианты оформления и декорирования горячих десертов.	2,3			

	7.	Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе. Требования к качеству.		2,3
	8.	Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.		
	9.	Технология приготовления каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе.		
	10.	Шоколадное, фруктовое фондю.		
	11.	Фламбированные десерты.		
	12.	Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.		
	13.	Требования к безопасности хранения и подачи горячих десертов.		
	14.	Актуальные направления в приготовлении, оформлении и подаче сложных горячих десертов.		
	Лабораторные работы		12	
	1.	Приготовление суфле, снежков, пудингов. Органолептическая оценка качества десертов.		
	2.	Приготовление шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, пирога из яблок (демонстрационно). Органолептическая оценка качества.		
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов.		
	2.	Составление технологических схем.		
	3.	Составление технико-технологических карт на авторские десерты.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 05				
Примерная тематика домашних заданий				
	1.	Изучение ассортимента холодных и горячих сложных десертов ресторанной кухни.	18	
	2.	Изучение ассортимента, технологии приготовления десертов десертных кафе и баров.		
	3.	Изучение ассортимента десертов национальных кухонь народов мира.		
	4.	Разработка рецептур авторских десертов и составление технико-технологических карт.		
Раздел 4. ПМ 05 Контроль качества сложных холодных и горячих десертов	Содержание		4	
	1.	Контроль качества и безопасности процессов приготовления, хранения и реализации холодных и горячих десертов.		
	2.	Физико-химические показатели качества десертов, методы их определения.		
	3.	Расчет пищевой и энергетической ценности десертов.		
	Лабораторные работы.		4	
1.	Определение физико-химических показателей холодных и горячих десертов (жира, сахара, молока и др.)			
Практические занятия не предусмотрены		-		
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 ПМ 05			10	
Примерная тематика домашних заданий.				
	1.	Изучение экспресс-методов определения качества десертов.		
Раздел 5 ПМ 05. Организация производства десертной продукции.	Содержание		4	
	1.	Организация рабочих мест по приготовлению фруктовых десертов-салатов.		2,3
	2.	Организация рабочих мест по приготовлению железированных десертов.		2,3

	3.	Организация рабочих мест по приготовлению замороженных десертов.		2,3
	4.	Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов.		2,3
		Практические занятия 1. Организация рабочего места для приготовления десертов по заданию. 2. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления десертов. Решение производственных ситуаций.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 5 ПМ 05			8	
Примерная тематика домашних заданий.				
1. Организация рабочего места при приготовлении десертов с использованием современного оборудования и инвентаря.				
Учебная практика Проводится концентрированно. Виды работ 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом. 2. Обеспечивать безопасные условия хранения сырья и готовых десертов. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов. 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. 7. Карамелизовать фрукты. 8. Фламбировать готовые горячие десерты, Фрукты, ягоды. 9. Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните. 10. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина. 11. Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тьюиль. 12. Темперировать шоколад. 13. Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовках. 14. Приготавливать горячие десерты: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю. 15. Оформить сложные и горячие десерты. 16. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов. 17. Определить готовность и качество десертов органолептическим способом. 18. Организовывать рабочее место для приготовления десертов.			36	
Примерная тематика курсовых работ (проектов) <i>Не предусмотрена</i>			-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту)			-	
Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 05 Виды работ 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов.			36	

<ol style="list-style-type: none"> 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. 7. Карамелизовать фрукты. 8. Фламбуировать готовые горячие десерты, Фрукты, ягоды. 9. Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните. 10. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина. 11. Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль. 12. Темперировать шоколад. 13. Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовках. 14. Приготавливать горячие десерты суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю. 15. Оформить сложные и горячие десерты. 16. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов. 17. Определить готовность и качество десертов органолептическим способом. 18. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 19. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов. 20. Разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия. 21. Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов. 22. Составить технико-технологические карты на новые десерты. 23. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу холодных и горячих десертов. 		
Всего	234	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведение продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания.

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и Интернет-ресурсы.

Оборудование **Учебного кулинарного цеха** и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;

- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырья и продукты по количеству обучающихся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2006, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2008, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2005, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю **ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Организация обслуживания», «Стандартизация, метрология и сертификация».

Для оценки усвоения профессионального модуля в конце учебной и производственной практики предусматривается выполнение контрольного задания, которое включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно и оценивается руководителем практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты:

- преподаватели дисциплин: «товароведение продовольственных товаров», «оборудование предприятий общественного питания», «технология продукции общественного питания», «организация производства в предприятиях общественного питания»;

- преподаватели общепрофессиональных дисциплин: «Охрана труда», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья»;
- преподаватель дисциплины «Математика».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Результаты (освоенные профессионал ьные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов.. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов. 10. Правильно организует рабочее место для приготовления холодных десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом 	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 5.2 Организовывает</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для 	<p>Компьютерное моделирование</p>

<p>ь и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>приготовления горячих десертов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления горячих десертов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.</p>	<p>технологического процесса заданного полуфабриката.</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</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.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за</p>

ней устойчивый интерес.		деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. 	
ОП 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. 	
ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления десертов. 	
ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
ОП 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	
ОП 9. Ориентироваться в условиях частой смены	<ul style="list-style-type: none"> – постоянный интерес к 	

технологий в профессиональной деятельности.	инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	
ОП 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	