

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2017 г



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «Южный аграрный  
техникум»  
О.В.Ванева  
Приказ № 1 от 08.09 2017 г.

## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

*название профессионального модуля*

Программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО):

19.02.10 "Технология продукции общественного питания".  
код *наименование специальности*

Организация-разработчик:  
КГБПОУ «Южный аграрный техникум»

Разработчики:  
преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	27
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	29

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программа

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 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 соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов» может быть использована при освоении специальности «Технология продукции общественного питания» в рамках дополнительного профессионального образования переподготовки кадров. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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. Количество часов на освоение рабочей программы:**

Всего – 297, из них:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, включая:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка – 150 часов;
- лабораторные и практические занятия – 75;

Самостоятельная работа – 75 часа.

Учебная практика – 36 часов.

Производственная практика – 36 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-Технология приготовления 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 её 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

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, часов		Учебная, часов	Производственная практика (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 5.1.	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	151	93	45	*	34	*	24	*	
ПК 5.2.	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	110	57	30		41		12	*	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36	
	Всего:	297	150	75	*	75	*	36	*	

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>ПМ.05 Организация процесса и приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>297</b>	
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		<b>150</b>	
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов</b>		<b>93</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Оценка качества продуктов, используемых для приготовления сложных десертов	<b>Содержание:</b>	<b>18</b>	<b>2</b>
	1. Санитарно гигиенические требования к безопасности холодной и горячей продукции. Общие санитарно гигиенические требования.	1	
	2. Организация рабочего места повара по обработке и нарезке плодов и ягод.	1	
	3. Организация и техническое оснащение обработанных плодов и ягод.	1	
	4. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, замороженных, сушеных плодов и ягод.	1	



5.	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	1
6.	Значение десертов в питании	1
7.	Плоды и ягоды	1
8.	Молоко и молочные продукты	1
9.	Дополнительные продукты для приготовления десертов	1
10.	Сочетание основных продуктов с дополнительными, для создания гармоничных десертов.	1
11.	Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов.	1
12.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	1
13.	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	1
14.	Расчет массы сырья и дополнительных ингредиентов.	1
15.	Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов.	1
16.	Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов.	1
17.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Виды и способы оформления десертов.	1
18.	Требования к качеству готовых сложных десертов.	1
<b>Практическое занятие.</b>		<b>6</b>

	1.	Работа с нормативно-программной документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	2
	2.	Расчет сырья, количества порций для сложных десертов.	2
	3.	Определение массы брутто, нетто сырья	2
	<b>Лабораторная работа.</b>		<b>6</b>
	1.	Оформление и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.	6
<b>Тема 1.2</b> Приготовление сложных холодных десертов.	<b>Содержание:</b>		<b>22</b>
	1.	Виды холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	2.	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Виды холодных десертов. Условия и сроки хранения десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов.	1
	3.	Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Технология приготовления сложных холодных десертов. Виды холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	4.	Йогуртовые десерты. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	5.	Кремы и взбитые сливки. Крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	6.	Муссы. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	7.	Самбуки. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	8.	Суфле. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	9.	Желе. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	10.	Мороженое. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
	11.	Парфе. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1

12.	Пудинги. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
13.	Методы приготовления сложных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	1
14.	Технология приготовления сложных холодных десертов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом.	1
15.	Определение готовности. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	1
16.	Технология приготовления сложных холодных десертов терина кофейного, ягодного. Определение готовности. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	1
17.	Технология щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
18.	Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырны кексы с ягодами и орехами, сырны пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
19.	Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами. Рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами.	1
20.	Технология приготовления сложных холодных десертов: пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбинированном бисквите, бруштон и хрустины.	1
21.	Оформление сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов. Условия и сроки хранения.	1
22.	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	1
<b>Практическое занятие.</b>		<b>4</b>

	1.	Составление схем и технологических карт на сложные холодные десерты	2	
	2.	Решение технологических задач	2	
	<b>Лабораторная работа.</b>		<b>12</b>	
	1.	Приготовление фруктовых и ягодных салатов	4	
	2.	Приготовление заварного молочно-шоколадного крема	4	
	3.	Приготовление корзиночек с кремом и ягодами.	4	
<b>Тема 1.3.</b> Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов.	<b>Содержание</b>		<b>4</b>	
	1.	Виды технологического оборудования. Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов.	1	
	2.	Виды производственного инвентаря и посуды, для приготовления сложных десертов.	1	
	3.	Виды механического оборудования Принцип работы механического оборудования для приготовления сложных десертов.	1	
	4.	Виды холодильного оборудования Принцип работы холодильного оборудования для приготовления сложных десертов.	1	
	<b>Лабораторная работа.</b>		<b>9</b>	
	1.	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных десертов	6	
	2.	Выбор вариантов оформления и отделки сложных холодных десертов, контроль качества и безопасности.	3	
	<b>Практическое занятие.</b>		<b>8</b>	
	1.	Различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.	6	
	2.	Решения технологических задач (проводить расчеты по формулам).	2	
	<b>Контрольная работа №1.</b>		<b>4</b>	
	1.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	4	<b>3</b>

<b>Самостоятельная работа</b>			
1.Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. 2.Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 3.Составление схем, технологических и технико-технологических карт на сложные холодные десерты. 4.Подготовка докладов, рефератов по темам.		<b>34</b>	
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов</b>		<b>57</b>	
<b>Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>13</b>	<b>2</b>
	1. Санитарно гигиенические требования к безопасности холодной и горячей продукции. Общие санитарно гигиенические требования.	1	
	2. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов и ягод.	1	
	3. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов. Условия и сроки хранения.	1	
	4. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления пудингов. Условия и сроки хранения.	1	
	5. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления овощных кексов. Условия и сроки хранения.	1	
	6. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления гурьевской каши . Условия и сроки хранения.	1	
	7. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления снежков из шоколада. Условия и сроки хранения.	1	
	8. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю. Условия и сроки хранения.	1	
	9. Технология приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления десертов фламбе. Условия и сроки хранения.	1	
	10. Методы приготовления сложных горячих десертов. Способы приготовления горячих десертов, их отличия.	1	

	11.	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.	1	
	12.	Комбинированные способы приготовления горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	1	
	13.	Температурные нормы. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.	1	
	<b>Практическое занятие.</b>		<b>6</b>	
	1.	Составление схем и технологических карт на сложные горячие десерты	2	
	2.	Решения технологических задач.	4	
	<b>Лабораторная работа.</b>		<b>6</b>	
	1.	Принимать организационные решения процессам приготовления сложных горячих десертов. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	3	
	2.	Выбирать варианты оформления и отделки сложных горячих десертов, контролировать качество и безопасность.	3	
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления сложных горячих десертов.	<b>Содержание:</b>		<b>2</b>	
	1.	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Современное производство, способы улучшения производства горячих десертов.	1	
	2.	Качество готовых изделий и сроки хранения. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.	1	
	<b>Лабораторная работа.</b>		<b>6</b>	
	1.	Приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов, оформления и отделки сложных горячих десертов.	4	
	2.	Приготовление суфле.	2	
	<b>Практическое занятие.</b>		<b>6</b>	
	1.	Органолептически оценивать качество продуктов, использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.	4	
	2.	Решения технологических задач (проводить расчеты по формулам).	2	
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<b>2</b>

Организация обслуживания при приготовлении сложных десертов.	1.	Сервировка столов различными способами.	1		
	2.	Правила подачи сложных десертов.	1		
	3.	Характеристика столовой посуды применяемой для подачи сладких блюд и напитков.	1		
	4.	Характеристика столовых приборов.	1		
	5.	Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд.	1		
	6.	Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд.	1		
	7.	Особенности подачи холодных напитков.	1		
	8.	Особенности подачи горячих напитков.	1		
	<b>Лабораторная работа.</b>				<b>2</b>
	1.	Способы сервировки столов для подачи сложных десертов.	2		
<b>Практическое занятие.</b>			<b>4</b>		
1.	Расчет и подбор посуды для подачи сложных десертов. Подбор напитков к сложным десертам.	4			
<b>Контрольная работа № 2.</b>			<b>2</b>	<b>3</b>	
1	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	2			
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 05.</b>			<b>41</b>		
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (повопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).					
2. Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией.					
3. Подготовка реферата «Последовательность технологических процессов при приготовлении горячих десертов»					
4. Составление презентации на тему «Способы оформления горячих десертов»					
5. Подготовить доклад на тему «Развитие современных технологий в кондитерском производстве»					
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>		
<b>Виды работ:</b>					
Организация рабочего места повара по приготовлению десертов. Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. Организация процессов приготовления сложных холодных десертов.					
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					

<p>миндального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного.</p> <p>Определение готовности.</p> <p>Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, шербетов и граните (шербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству</p> <p>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 комбинированном бисквите, бруштон и хрустиньи. Оформление сложных холодных</p> <p>Организация процессов приготовления сложных горячих десертов. Оформление сложных горячих десертов.</p> <p>Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе. Шоколадное, фруктовое фондю. Фламбированные десерты. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>		
---	--	--



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного кондитерского цеха.

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

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;
- технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, рабочее место преподавателя.

#### **Оборудование учебного кондитерского цеха:**

- холодильные шкафы, электроплиты, жарочный шкаф, миксер, кондитерские мешки, разделочный стол, формы для выпекания, водонагреватель, муляжи кондитерских изделий, кондитерские листы, кондитерские кисти.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разно-образного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с., [16] с. цв. вкл. ([http://www.academia-moscow.ru/inet\\_order/](http://www.academia-moscow.ru/inet_order/))
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017 ([http://www.academia-moscow.ru/inet\\_order/](http://www.academia-moscow.ru/inet_order/))

Дополнительные источники:

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 от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептов блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня.- М.: Деловая литература,2000
13. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
14. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002

15. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля является освоение МДК.05.01.Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Теоретические занятия по темам МДК проводятся в учебном кабинете. Практические занятия проводятся в учебном кабинете и в учебном кондитерском цехе. Учебная практика проводится в кондитерском цехе. Производственная практика проводится концентрировано на предприятиях соответствующего профиля.

Изучению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин и профессионального модуля:

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

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профиля, 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 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
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● фронтальная проверка знаний;</li> <li>● тестирование;</li> <li>● написание докладов;</li> <li>● написание рефератов;</li> <li>● контрольные работы;</li> <li>● самостоятельная работа;</li> <li>● практические работы;</li> <li>● лабораторные работы;</li> <li>● проведение исследований;</li> <li>● зачет;</li> <li>● ученические конференции</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● фронтальная проверка знаний;</li> <li>● тестирование;</li> <li>● написание докладов;</li> <li>● написание рефератов;</li> <li>● контрольные работы;</li> <li>● самостоятельная работа;</li> <li>● практические работы;</li> <li>● лабораторные работы;</li> <li>● зачет;</li> <li>● ученические конференции</li> </ul>

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
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спец. дисциплин.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; - умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной и производственных практиках
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного	- отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	уровня	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи