

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Павловский технологический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

---

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по  
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10      Технология продукции общественного питания

*код*      *наименование специальности (уровень подготовки)*

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки  
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11 )

Председатель *Л.А. Зайцева* Л.А.Зайцева



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

*И.В. Колесникова* И.В.Колесникова

«29» июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

*Л.Г. Низамутдинова* Л.Г.Низамутдинова

«29» июня 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический  
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

*Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

*Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

*Ф.И.О., должность*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	33
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	36

## Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

### **ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

#### **1.1 Область применения примерной программы**

Рабочая программа профессионального модуля– является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

и соответствующих профессиональных компетенций:

1.ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

2.ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии техник-технолог., на базе среднего полного образования, профессионального образования

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты 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.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего **276** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студентов **204** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов **136** часов;

самостоятельной работы студента **68** часов;

учебной и производственной практики **36/36** часов

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## **СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ НАПРАВЛЕНО НА ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ.**

**ОК.1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- *Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес. Тема 1.1.*

**ОК.2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

- *Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формировании качества продукции. Тема 1.3*

**ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Тема 1.4.; 2.6;*

**ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных холодных десертов. Тема .1.2;2.7;*

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- *Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности. Тема 1.5;*

**ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- *Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями. Тема 2.1.*

**ОК.7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

- *Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий. Тема 2.2;*

**ОК 8.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- *Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов. Тема 2.3;*

**ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- *Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. Тема 2.4;*

**ОК 10.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

- *Применяя полученные знания, уметь ориентироваться при исполнении воинских обязанностей. Тема 2.5;*

### 3. Структура и примерное содержание профессионального модуля.

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля (для СПО).

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2	<u>Раздел 1</u> Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.	85	59	12/17		26		18	18
	<u>Раздел 2</u> Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.	119	77	18/21		42		18	18
		204	136	30/38		68		36	36



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

Наименование разделов и тем Профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Максим. Объем часов	Аудиторн. Объем часов	Сам. работа	Уровень освоения
<p align="center"><b>Раздел 1 ПМ 05</b> <b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.</b></p>		<b>85</b>	<b>59</b>	<b>26</b>	
<p><b>МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b></p>	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> </ul>				

	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

		- 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.				
<b>Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов.</b>  <u><b>ОК.1.</b></u>	<b>1</b>	<u><b>ОК.1.</b></u> Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес. Значение десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении десертов.	<b>1</b>	<b>1</b>		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов.	<b>1</b>	<b>1</b>		
	3	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.	<b>1</b>	<b>1</b>		

	4	Безопасные способы хранения сложных холодных десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.	1	1		
		<b><u>Практическая работа №1</u></b> Произвести распознавание сырья предоставленного для приготовления холодных десертов.	1	1		
		<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству « Холодные десерты». Работа со сборником рецептов при изучении холодных десертов. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	5		2 2 1	
<b>Тема 1.2 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.</b>  <b><u>ОК.4</u></b>	1	<b><u>ОК.4.</u></b> <i>Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных холодных десертов.</i>  Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для десертов.	1	1		

	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	1	1		
	3	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	1	1		
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов	1	1		
	5	Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	1	1		
	<b>Практическая работа №2 Рассчитать и составить таблицу взаимозаменяемости продуктов для приготовления десертов.</b>		4	4		
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Натуральные фрукты, ягоды, плоды, фруктовые салаты». Работа со сборником рецептов при изучении натуральных фруктов, ягоды, плоды, фруктовые салаты». Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		5		2	
					1	
					2	

<b>Тема 1.3. Технология приготовления фруктов в сиропе.</b>  <b><u>ОК.2</u></b>	1	<b><u>ОК.2.</u></b> <i>Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формировании качества продукции</i>  Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе.	1	1		
	2	Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.	1	1		
	3	Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.	1	1		
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе.	1	1		
	5	Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.	1	1		
	<b><u>Практическая работа №3</u></b> <b>Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.</b>		4	4		
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «фрукты в сиропе». Работа со сборником рецептов при изучении фрукты в сиропе. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		5	1 2 2		

<p><b>Тема 1.4. Технология приготовления желированных холодных десертов.</b></p> <p><u>ОК.3</u></p>	1	<p><b><u>ОК.3.</u> Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных десертов.</b> Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация.</p>	1	1		
	2	<p>Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении желированных холодных десертов.</p>	1	1		
	3	<p>Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.</p>	1	1		
	4	<p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.</p>	1	1		
	5	<p>Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.</p>	1	1		
	6	<p>Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.</p>	1	1		

7	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов.	1	1		
8	Контроль качества безопасности желе, муссов, самбуков, кремов.	1	1		
<b><u>Практическая работа №4</u></b>					
<b>Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 1</b> <b>Решение ситуационных задач.</b>		4	4		
<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «желе, муссы, самбуки, кремы. Работа со сборником рецептов при изучении желе, муссы, самбуки, кремы. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		6		2  2 2	
<b><u>Лабораторно-практическая работа № 1</u></b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов, безопасное приготовление сложных фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов. 3 Приготовление, оформление и способы подачи фруктовых салатов, желе, самбуков, кремов, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.		6	6		



<p><b>Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</b></p> <p><b><u>ОК.5.</u></b></p>	1	<p><b><u>ОК.5.</u></b> <i>Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности</i></p> <p>Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p> <p>Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.</p>	1	1		
	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	1		
	3	Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	1		
	4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	1	1		
	5	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	1		
	6	Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	1		
		Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.				

	7	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	1		
	8	Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1	1		
	<b>Практическая работа №5 Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для лабораторно-практической работы № 2</b>		4	4		
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Работа со сборником рецептов при изучении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		5		1  2  2	
	<b><u>Лабораторно-практическая работа № 2</u></b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, безопасное приготовление сложных парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже. 3 Приготовление, оформление и способы подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.		6	6		
1. Учебная практика .Виды работ. 1. Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов Расчет массы сырья для приготовления сложного холодного десерта.			18			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемка, проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления.</li> <li>- Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах: <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование технологического оборудования;</li> <li>- использование маркированного инвентаря, инструментов;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте.</li> </ul> </li> <li>- Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</li> <li>- Приготовление сложных холодных десертов: фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками; салатов: фруктового, ягодного, шоколадного.</li> <li>Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.</li> <li>Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже с использованием различных способов и приемов приготовления холодных десертов.</li> <li>- Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>- Приготовление начинок, соусов и глазури для холодных сложных десертов</li> <li>Подбор посуды для подачи сложных холодных десертов.</li> <li>- Порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления.</li> <li>- Декорирование сложных холодных десертов.</li> <li>Бракераж, отпуск готовой продукции.</li> <li>- Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения.</li> <li>-</li> </ul>					
<p><b>Производственная практика .Виды работ.</b> 1. Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.</li> <li>- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.</li> </ul>	18				
<p><b>Раздел 2. ПМ 05</b> <b>Технология приготовления сложных горячих десертов.</b></p>		<b>119</b>	<b>77</b>	<b>42</b>	
<p><b>МДК 05. 01.</b></p>	<p><b>уметь:</b></p>				

<p><b>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>- проводить расчёты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию;</li> <li><b>знать:</b></li> <li>- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих</li> </ul>				
---	--	--	--	--	--

	<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> </ul>				
<p><b>Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов.</b></p> <p style="text-align: center;"><b><u>ОК.6</u></b></p>	<p><b><u>ОК.6.</u> <i>Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями</i></b></p> <p>1 Значение горячих десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении горячих десертов</p> <p>2 Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
		<b>1</b>	<b>1</b>		2

	3	Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов.	1	1		2
	4	Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Безопасные способы хранения сложных горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	1	1		2
	<b>Практическая работа №6</b> <b>Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.</b>		1	3		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Сложных горячих десертов». Работа со сборником рецептов при изучении сложных горячих десертов Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.		5		1 2 2	2
<b>Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.</b>  <b><u>ОК.7.</u></b>	1	<b><u>ОК.7.</u></b> <i>Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий.</i> Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	1	1		2

2	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		1		2
3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов.	1	1		2
4	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов.				2
5	Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.	1	1		2
6	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.				2
<b><u>Практическая работа №7</u></b> <b>Решение ситуационных задач.</b>		4	4		
<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Суфле, пудинги, овощные кексы» Работа со сборником рецептов при изучении суфле, пудингов, овощных кексов. Работа по составлению технологических карт.		6		2 2 2	3

<p><b>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</b></p> <p><b><u>ОК.8</u></b></p>	1	<p><b><u>ОК.8.</u></b> <i>Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов.</i></p> <p>Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p> <p>Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p> <p>Ресурсосберегающие технологии при приготовлении фондю, десертов фламбе</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	2	<p>Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p> <p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p>	<b>1</b>			2
	3	<p>Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	4	<p>Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p>				2
	5	<p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2
	6	<p>Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p>				2



	7	Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле		1		2
	<b>Практическая работа №8</b> <b>Расчет сырья для приготовления горячих десертов.</b> <b>Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости.</b>		4	4		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Работа со сборником рецептов при изучении фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Работа по составлению технологических карт.		8		2 2 2 2	2
	<b>Лабораторно-практическая работа № 3</b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле, безопасное приготовление сложных суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле. 3 Приготовление, оформление и способы подачи суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.		6	6		
<b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога. ОК.9</b>	1	<b>ОК.9. Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</b> Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога.	1	2		2

	2	Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога	1	1		2
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога.	1	1		2
	4	Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога.	1	2		2
	5	Арт. – визаж при оформлении десертов из сыра и творога	1	1		2
	<b><u>Практическая работа №9</u></b>		4	4		
	Расчёт сырья для приготовления горячих десертов с учётом сезона. Расчет и оформление сырьевой ведомости для ЛПР №4					
	<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога. Работа со сборником рецептов при изучении десертов из мягкого сыра и творога Работа по составлению технологических карт.		5		2 2 1	2

<p>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов.</p> <p><b><u>ОК.10</u></b></p>	1	<p><b><u>ОК.10.</u></b> Применяя полученные знания, уметь ориентироваться при выполнении воинских обязанностей.</p> <p>Ассортимент элементов оформления десертов. Предварительная подготовка сырья для приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.</p>	1	2		2
	2	Комбинирование различных способов приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	1	2		2
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания элементов оформления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	1	1		2
	4	Оформление и техника декорирования элементами оформления.	1	1		2
	5	Контроль качества безопасности элементов оформления	1	1		2
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b></p> <p>Расчёт сырья для приготовления элементов оформления для десертов.</p> <p>Работа по составлению технологических карт.</p>		6		2 2 2	2
	<p><b><u>Лабораторно-практическая работа № 4</u></b></p> <p>1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления, безопасное приготовление сложных десертов из мягкого сыра,</p>		6	6		

	<p>творога, элементов оформления.  3 Приготовление, оформление и способы подачи десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления, сервировка при подаче.  4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).  5 Проведение бракеража.</p>				
<p>Учебная практика .Виды работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ведение процессов приготовления сложных горячих десертов Расчет массы сырья для приготовления сложного горячего десерта</li> <li>2. Приемка, проверка качества продукции и подготовка сырья для приготовления сложного горячего десерта.</li> <li>3. Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах : <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование технологического оборудования;</li> <li>- использование маркированного инвентаря, инструментов;</li> <li>- соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте;</li> </ul> </li> <li>4. Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов.</li> <li>5. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.  Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок жареных в тесте.</li> </ol> <p>Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Приготовление начинок, соусов и глазури для горячих сложных десертов.</li> <li>7. Подбор посуды для подачи сложных горячих десертов.</li> <li>8. Порционирование, оформление горячих десертов с использованием различных вариантов оформления.</li> <li>9. Декорирование сложных горячих десертов.</li> <li>10. Бракераж, отпуск готовой продукции.</li> </ol> <p>Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения.</p>	18				
<p>- <b>Производственная практика. Виды работ..</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведение процесса приготовления сложных горячих десертов. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.</li> <li>- Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.</li> </ul> <p>Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p>	18				

<p><b>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления безалкогольных горячих напитков.</b></p> <p><b><u>ОК.3.</u></b></p>	1	<p><b><u>ОК.3.</u></b> <i>Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных горячих напитков</i></p> <p>Значение горячих безалкогольных напитков в питании, их классификация.</p>	1	2		2
	2	<p>Предварительная подготовка сырья для горячих напитков.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао</p>	1	1		2
	3	<p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.</p> <p>Оформление и техника декорирования сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.</p>	1	2		2
	4	<p>Сервировка и подача сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.</p>	1	1		2
	5	<p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих напитков.</p> <p>Безопасные способы хранения сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.</p> <p>Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих напитков.</p>	1	1		2
	<p><b>Практическая работа №10</b> <b>Решение ситуационных задач.</b></p>		4	4		
	<p><b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Горячих напитков».</p> <p>Работа со сборником рецептов при изучении горячих напитков.</p>		6		2 2 2	

	Работа по составлению технологических карт.					
<b>Тема 2.7. Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков.</b>  <u><b>ОК.4</b></u>	1	<p><b><u>ОК.4.</u></b> <i>Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных национальных напитков.</i></p> <p>Значение холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков в питании, их классификация.</p> <p>Предварительная подготовка сырья для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.</p> <p>Комбинирование различных способов приготовления холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.</p>	<b>1</b>	<b>3</b>		2
	2	<p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.</p>	<b>1</b>	<b>1</b>		2

3	Оформление и техника декорирования сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Сервировка и подача сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	1	1		2
4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Безопасные способы хранения сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	1	1		2
5	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.	1	1		2
<b><u>Практическая работа №11</u></b> Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления национальных напитков. .		4	4		
<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Национальных напитков». Работа со сборником рецептов при изучении холодных напитков. Работа по составлению технологических карт.		6	2 2 2		2
<b><u>Лабораторно-практическая работа № 5</u></b> 1 Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2 Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, элементов оформления, безопасное приготовление		6	6		

	горячих и холодных напитков, национальных русских напитков. 3 Приготовление, оформление и способы подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, сервировка при подаче. 4 Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5 Проведение бракеража.				
<b>Дифференцированный зачёт по МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>					
<b>Консультации к экзаменам</b>		<b>4</b>			
<b>Учебная и производственные практики</b>		<b>72</b>			
<b>Учебная практика выполнение работ</b> В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;  - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов;  - оформление отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.  - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.  - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже. - Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.  - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.  - Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		<b>36</b>			
<b>Производственная практика выполнение работ</b> В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический		<b>36</b>			



<p>опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии,</li> <li>- оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- оформление отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> </ul> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.</li> <li>- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.</li> <li>- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.</li> <li>- Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.</li> <li>- Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблочек печеных, яблочек в тесте жареных.</li> <li>- Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</li> </ul>				
<b>Всего</b>	<b>276</b>	<b>136</b>	<b>68</b>	
<b>Дифференцированный зачёт по ПМ.05.</b>				
<b>Экзамен по ПМ. 05</b>				

### **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы.**

- Выполнение реферата на тему: «Разновидности холодных десертов».
- Выполнение реферата на тему: «Использование экзотических плодов для приготовления десертов».
- Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов карамельными нитями».
- Составление доклада на тему: «Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов».
- Составление таблицы по режимам хранения десертов.
- Работа со справочником технолога.
- Составление таблицы по нормам закладки крахмала и других видов загустителей для приготовления киселей.
- Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов шоколадом».
- Оформление доклада на тему: «Использование живых цветов при оформлении десертов».
- Составление тестов по видам блюд из холодных и горячих десертов.

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета*

«Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

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

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

**Технические средства обучения:** ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

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

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

##### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер:

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. издательство Академия, 2019 Кол-во страниц 320
- 2 ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29
- 3 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2018 № 389.
- 4 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2018. Сборник технологических нормативов.
- 5 Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ, 2018
- 6 Сборник рецептур блюд диетического питания, киев, Техника, 2018
- 7 ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»
- 8 ГОСТ Р. 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 9 ГОСТ Р. 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- 10 ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 11 Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 12 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 14 Порядок проведения санитарно- эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325 общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 13 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов

##### Дополнительные источники:

- 1 Справочник технолога
- 2 Сборник задач по курсу « Технология приготовления общественного питания»

3 Журналы: « Питание и общество», « Хлеб – соль», « Ресторанный бизнес», « Гастроном», «Коллекция рецептов», «Просто и вкусно».

*Интернет-ресурсы:*

[Www/гастроном.ru](http://www.gastronom.ru)

[www.rectoratoff.ru](http://www.rectoratoff.ru)

[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)

[www.vkusnosti.com](http://www.vkusnosti.com)

[www.gotovim-doma.ru](http://www.gotovim-doma.ru)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

[www.kuking.net](http://www.kuking.net)

[www.souz-kulinarov.ru](http://www.souz-kulinarov.ru)

[www.1001\\_recept.com](http://www.1001_recept.com)

[www.gotovim-edim.ru](http://www.gotovim-edim.ru)

[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

[wwwpokushay.ru](http://wwwpokushay.ru)

[www.eda-server.ru](http://www.eda-server.ru)

[www.iamcook.ru](http://www.iamcook.ru)

### 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 204 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.05.

Перед изучением профессионального модуля ПМ.05, предшествуют профессиональные модули: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04. Учебные дисциплины: физиология питания, санитария и гигиена, организация производства, экономика.

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности техник-технолог.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования обеспечивается *педагогическими кадрами*, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* имеют 4-5 разряд, обладают опытом работы в организациях, соответствующих профилю, ежегодно проходят стажировку. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

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

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
------------	---------------------------------------	---------------------------

<b>(освоенные профессиональные компетенции)</b>		<b>оценки</b>
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Знает ассортимент сложных холодных десертов;</p> <p>Оценивает качество готовых сложных холодных десертов;</p> <p>- органолептически определяет степень готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>-владеет технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>-знает технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>-знает правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- владеет оформлением и техникой декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>-соблюдает температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-владеет основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>оценка выполнения практического задания</p> <p>наблюдение лабораторной работы</p> <p>наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>оценка выполнения лабораторной работы</p>
<p><b>ПК 5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Знает ассортимент сложных горячих десертов;</p> <p>Оценивает качество готовых сложных</p>	<p>оценка выполнения практического задания</p> <p>наблюдение лабораторной работы</p>

	<p>горячих десертов;</p> <p>- органолептически определяет степень готовности и качества сложных горячих десертов;</p> <p>-владеет технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-знает технологию приготовления сложных горячих десертов: кексов, пудингов, запеканок;</p> <p>- владеет оформлением и техникой декорирования сложных горячих десертов;</p> <p>-соблюдает температурный режим приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>-владеет основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>оценка выполнения лабораторной работы</p>
Дифференцированный зачёт по ПМ.05.		
Дифференцированный зачёт по ПМ.05.		
Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05.		



**Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).**

<b><i>Процент результативности (правильных ответов)</i></b>	<b><i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i></b>	
	<b><i>балл (отметка)</i></b>	<b><i>вербальный аналог</i></b>
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

## 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 1.</b> <i>Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес.</i>	проявление интереса к своей будущей профессии	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
<b>ОК 2.</b> <i>Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формировании качества продукции</i>	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 3.</b> <i>Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.</i>	- адекватность принятия решений	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике .
<b>ОК 4</b> <i>Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных холодных десертов.</i>	нахождение и использование информации. При выполнении тех или иных видов работ.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

<b>ОК 5</b> <i>Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности</i>	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 6.</b> <i>Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями.</i>	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 7.</b> <i>Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий.</i>	- проявлять ответственность	- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
<b>ОК 8.</b> <i>Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов.</i>	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня	наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.

<p><b>ОК 9.</b> <i>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности,</i></p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.</p>
<p><b>ОК 10.</b> <i>Применяя полученные знания, уметь ориентироваться при исполнении воинских обязанностей</i></p>	<p>- умение стратегически мыслить при выполнении профессиональных работ; - оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях</p>	<p>- наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практике.</p>

**Разработчики:**

ОГБПОУ ТТП

преподаватель

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

---

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

---

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

