

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК 05.01.

Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов

2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин, первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида деятельности (ВД):

организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 327 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 255 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;

учебная практика – 72 часов

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; -приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.	ВД 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.
		ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.
		ВД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
		ВД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. ПК 5.2.
	Организация и контроль текущей	ВД 6. Организация работы структурного	ПК 6.1. ПК 6.2.

	<p>деятельности бригады поваров</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом; -организация работы бригады поваров; -контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров. <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> -планирование процессов основного производства организации питания; -организация и координация процессов основного производства организации питания; -контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания. 	подразделения.	<p>ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>
--	---	----------------	--

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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, ПК 5.2	Раздел 1.Организация производственного процесса приготовления сложных десертов	37	22	4	-	15	-		
ПК 5.1	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	117	82	32		35		42	-
ПК 5.2	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	101	66	34		35		30	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	-							-
	Всего:	255	170	68	-	85	-	72	

3.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

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

МДК 05.01. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1		2	3	4
Раздел 1. Организация производственного процесса приготовления сложных десертов			37	
МДК 05. 01. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов			37	
Тема 1.1. Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов		Содержание		
1.Введение	1	Общие сведения об организации производства десертов. Классификация и ассортимент сложных десертов. Значение десертов в питании. Характеристика основных методов, способов и приемов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами	2	1,2
2.Товароведная характеристика пищевых продуктов	2	Товароведная характеристика свежих плодов и ягод, переработанных плодов и ягод. Требования к качеству. Правила подготовки.	2	
3.Товароведная характеристика пищевых продуктов	3	Товароведная характеристика молочных, жировых продуктов, сахара, меда, муки, желирующих, вкусовых и ароматических веществ.Требования к качеству. Правила подготовки.	2	
4.Контрольная работа по теме 1.1.	4	Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов	2	
		Практические занятия		
5. Практическая работа № 1	5	Составление товароведной характеристики отдельных групп пищевых продуктов	2	2
Тема 1.2. Организация работы и техническое оснащение процесса приготовления сложных десертов		Содержание		
1.Правила безопасной организации работ.	6	Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сложных десертов	2	1,2

Механическое оборудование		Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования.		
2.Холодильное оборудование Тепловое оборудование	7	Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации оборудования.	2	
		Практические занятия	2	
3.Практическая работа № 2	8	Составление инструкции «Правила безопасной эксплуатации оборудования»		3
		Содержание		
4.Основные нормативно-технологические документы.	9	Технологическое документационное обеспечение на сложные десерты. ХАССП на предприятиях общественного питания. Методы контроля безопасности продуктов, готовой продукции.	2	1,2
5.Санитарно-гигиенические требования к безопасности кулинарной продукции	10	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления сложных десертов. Правила безопасной организации работ	2	
6. Контрольная работа по теме 1.2.	11	Организация работы и техническое оснащение процесса приготовления сложных десертов	2	
Самостоятельная работа по разделу 1			15	2,3
1.Составление таблицы «Сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов» 2. Составление инструкции «Санитарно-гигиенические требования к безопасности кулинарной продукции»				
Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов			117	
МДК 05. 01. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов			117	
Тема 2.1. Технология приготовления, оформления и способы подачи фруктовых десертов и железированных десертов		Содержание		
1.Ассортимент сложных холодных десертов.	12	Ассортимент сложных холодных десертов. Элементы оформления десертов. Декорирование сложных десертов. Сервировка и подача десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для десертов	2	1,2
2.Начинки, соусы и глазури для десертов	13	Технология приготовления начинок, соусов и глазурей для сложных десертов. Требования к качеству	2	
3.Фруктовые десерты. Желе	14	Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, желе.	2	

		Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Техника оформления фруктов.		
4.Муссы.	15	Технология приготовления муссов, самбуков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству.	2	
5.Самбуки.	16	Технология приготовления самбуков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству.	2	
6.Кремы.	17	Технология приготовления кремов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству.	2	
7.Суфле.	18	Технология приготовления суфле. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству.	2	
8. Методика расчетов при приготовлении десертов	19	Методика расчета сырья на заданное количество порций. Методика расчета количества порций из данного количества сырья. Взаимозаменяемость сырья	2	
9.Контрольная работа по теме 2.1	20	Технология приготовления, оформления и способы подачи фруктовых десертов и железированных десертов	2	
		Практические занятия		
10. Практическая работа № 3	21	Произведение расчетов при приготовлении холодных десертов	2	2
11. Практическая работа № 4	22	Составление технологических карт	2	
12. Практическая работа № 5	23	Организация рабочих мест при приготовлении железированных десертов	2	
Тема 2.2. Технология приготовления, оформления и способы подачи замороженных десертов		Содержание		
1.Мороженое	24	Технология приготовления мороженого. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству.	2	1,2
2.Парфе	25	Технология приготовления парфе. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
3.Террины	26	Технология приготовления террина. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
4. Сорбеты. Бланманже	27	Технология приготовления сорбетов, бланманже. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
5.Контрольная работа по теме 2.2	28	Технология приготовления, оформления и способы подачи замороженных десертов	2	
		Практические занятия	2	2
6. Практическая работа № 6	29	Произведение расчетов при приготовлении холодных десертов	2	
7. Практическая работа № 7	30	Составление технологических карт	2	

8. Практическая работа № 8	31	Организация рабочих мест при приготовлении замороженных десертов	2	
Тема 2.3. Технология приготовления, оформления и способы подачи десертов из мягкого сыра и шоколадных десертов.		Содержание		
1.Чизкейки	31	Технология приготовления чизкейков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	1,2
2.Тирамису	32	Технология приготовления тирамису. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
3.Характеристика десертов из шоколада.	33	Характеристика десертов. Методы темперирования шоколада. Украшения из шоколада.	2	
4.Холодные шоколадные десерты	34	Технология приготовления шоколадных десертов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
5.Шоколадные конфеты	35	Технология приготовления шоколадных конфет ручной работы. Требования к качеству. Дефекты конфет	2	
		Практические занятия		
6. Практическая работа № 9	37	Составление технологических карт	2	
		Содержание		
7.Условия хранения десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов	38	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.	2	1,2,3
8.Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	39	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2	
9.Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	40	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	2	
10.Контрольная работа по теме 2.3	41	Технология приготовления, оформления и способы подачи десертов из мягкого сыра и шоколадных десертов.	2	
		Практические занятия		
11. Практическая работа № 10	42	Расчет сырья на заданное количество порций	2	2
		Содержание		
12.Методика составления	43	Методика составления технико-технологических карт. Методика расчета	2	2

технико-технологических карт		пищевой и энергетической ценности десертов.		
		Практические занятия		
13. Практическая работа № 11	44	Разработка технико-технологической карты для сложного холодного десерта	2	2,3
14. Практическая работа № 11	45	Разработка технико-технологической карты для сложного холодного десерта	2	
15. Практическая работа № 12	46	Расчет пищевой и энергетической ценности десерта	2	
16. Практическая работа № 13	47	Разработка ассортимента сложных холодных десертов для предприятия	2	
17. Практическая работа № 13	48	Разработка ассортимента сложных холодных десертов для предприятия	2	
18. Практическая работа № 14	49	Выполнение эскизов оформления десертов	2	
19. Практическая работа № 14	50	Выполнение эскизов оформления десертов	2	
20. Практическая работа № 15	51	Обеспечение контроля при приготовлении сложных холодных десертов		
21. Практическая работа № 15	52	Обеспечение контроля при приготовлении сложных холодных десертов		
Самостоятельная работа по разделу 2			35	
1. Составление технико-технологической карты на фирменный холодный десерт.				
2. Подготовка мультимедийной презентации по теме: «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов».				
Раздел 3. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов			101	
МДК 05. 01. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов			101	
Тема 3.1. Технология приготовления, оформления и способы подачи сложных горячих десертов		Содержание	95	
1.Ассортимент сложных горячих десертов	53	Ассортимент сложных горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Сервировка и подача десертов	2	1,2,3
2.Пудинги	54	Технология приготовления пудингов, гурьевской каши. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
3.Суфле Шоколадные снежки	55	Технология приготовления суфле, шоколадных снежков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
4.Яблочные десерты	56	Технология приготовления яблочных десертов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
5.Шоколадно – фруктового фондю. Десерты фламбе	57	Технология приготовления шоколадно – фруктового фондю, десертов фламбе. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
		Практические занятия		

6. Практическая работа № 16	58	Произведение расчетов при приготовлении горячих десертов	2	
7. Практическая работа № 17	59	Составление технологических карт	2	
8. Практическая работа № 18	60	Организация рабочих мест при приготовлении горячих десертов	2	
		Содержание		
9.Овощные кексы. Капкейки	61	Технология приготовления овощных кексов, капкейков. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
10.Пай.	62	Технология приготовления пая. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
11. Штрудели. Изделия из теста фило	63	Технология приготовления штруделей, теста фило и изделий из него. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству	2	
12.Условия хранения горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов.	64	Условия хранения горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	2	2
13.Контрольная работа по теме 3.1	65	Технология приготовления, оформления и способы подачи сложных горячих десертов	2	
		Практические занятия		
14. Практическая работа № 19	66	Составление сырьевой ведомости	2	
15. Практическая работа № 20	67	Составление технологических карт	2	
16. Практическая работа № 21	68	Организация рабочих мест при приготовлении горячих десертов	2	
		Содержание		
17.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.	69	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов	2	3
18.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.	70	Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Защита презентаций	2	
		Практические занятия	2	2,3
19. Практическая работа № 22	71	Составление сырьевой ведомости	2	
20. Практическая работа № 22	72	Составление сырьевой ведомости	2	
21. Практическая работа № 23	73	Разработка технико-технологической карты для сложного горячего десерта	2	
22. Практическая работа № 23	74	Разработка технико-технологической карты для сложного горячего десерта	2	
23. Практическая работа № 24	75	Расчет пищевой и энергетической ценности десерта	2	
24. Практическая работа № 25	76	Разработка ассортимента сложных горячих десертов для предприятия	2	
25. Практическая работа № 25	77	Разработка ассортимента сложных горячих десертов для предприятия	2	
26. Практическая работа № 26	78	Обеспечение контроля при приготовлении десертов	2	
27. Практическая работа № 26	79	Обеспечение контроля при приготовлении десертов	2	

Тема 3.2. Технология приготовления, способы подачи холодных и горячих напитков		Содержание		
1.Холодные напитки	80	Технология приготовления холодных напитков: фреши, смузи, коктейли. Правила подачи	2	1,2
2. Горячие напитки	81	Виды и технология приготовления горячих напитков: кофе, како, шоколад, согревающие напитки. Правила подачи	2	
		Практические занятия		
3. Практическая работа № 27	82	Произведение расчетов при приготовлении холодных и горячих напитков	2	2,3
4. Практическая работа № 27	83	Составление технологических карт	2	
		Обеспечение контроля при приготовлении десертов		
5.Дифференцированный зачет	84	Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов	2	
6.Дифференцированный зачет	85	Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов	2	
Самостоятельная работа по разделу 3			35	
1.Разработка технико-технологической карты на фирменный десерт				
3. Подготовка мультимедийной презентации по теме: «Актуальные направления в приготовлении горячих десертов».				
Всего			255	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный кабинет технологии приготовления пищи
- учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочие места обучающихся
3. Макеты готовой продукции
4. Таблицы, схемы, технологические карты

Технические средства обучения:

- 1.Мультимедийная установка
- 2.ПК

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочее место мастера производственного обучения;

рабочие места обучающихся.

Оборудование: производственные столы, моечные ванны, стеллажи для посуды, шкаф для сыпучих продуктов и специй.

Тепловое оборудование: электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь, пароконвектомат, пароварка.

Весомизмерительное оборудование: весы электронные.

Холодильное оборудование: холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки;

Механическое оборудование: электромясорубка, погружной блендер, бытовой блендер, взбивальная машина

Наплитная посуда: кастрюли, сковороды, сотейники, противни.

Производственный инвентарь и инструменты: разделочные доски, дуршлаг, шумовки, металлические и деревянные лопатки, тяпки, разливательные ложки, терки, сита, поварские ножи, коренчатые ножи, желобковые ножи, ножи для дочистки, ножи для нарезания помидоров, гофрированные ножи, фигурные выемки.

Столовая посуда: мелкие тарелки, столовые приборы, соусники, сервиз столовый, креманки, набор фужеров.

Комплект учебно-методической документации: инструкции по технике безопасности, инструкционно-технологические карты, технологические карты.

Наглядные пособия:

комплект демонстрационных плакатов, муляжей, раздаточный материал, презентации по профессиональным модулям.

4.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1.Саенко О.Е. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для СПО.- М.: Академия, 2018.
2. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. учебник для СПО.- М.: Академия, 2018.
3. Санитарные правила в сфере продовольственной торговли и общественного питания. Сборник нормативных документов – Екатеринбург: Издательство «Урал», 2011

Дополнительные источники:

1. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи – Издательский центр «Академия», 2010
 2. Епифанцева Л.Д., Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2010.
 3. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Издательский центр «Академия», 2010
 4. Лабенски С., Техника приготовления пищи – М.: Астрель, 2010.
 5. Потапова И.И., Калькуляция и учет – М.: Издательство «АСАДЕМП», 2010.
 6. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.
 7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 201
- 3.Кулинария для всех. Ежемесячный журнал.

Интернет-ресурсы:

- 1.www.irkzan.ru
- 2.www.o-urok.ru/prof_p.php
- 3.www.fartov.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательной организации. Производственную практику обучающиеся проходят на предприятиях индустрии питания. Производственная практика может быть организована после освоения каждого раздела модуля, а может быть проведена концентрированно по результатам освоения всего модуля.

Учебным планом должны предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные. Программой предусматривается проведение лабораторных, практических занятий, курсовых проектов, в процессе выполнения которых студенты приобретают навыки самостоятельной работы по выполнению расчетов технологической документации, учатся пользоваться справочной и специальной литературой.

Для углубления и закрепления полученных знаний, а также для ознакомления с работой техника - технолога рекомендуется организовывать проведение экскурсий на предприятия питания города и области.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Принимает организационные решения по процессам приготовления сложных холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает способы приготовления и подачи сложных холодных десертов Определяет режимы приготовления, реализации и хранения сложных холодных десертов	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных холодных десертов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.
	Проводит приготовление сложных холодных десертов в соответствии с технологией, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Проводит оформление и отделку сложных холодных десертов, в том числе на конкретном предприятии	Наблюдение за приготовлением хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Оценка внешнего вида готового изделия Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Принимает организационные решения по процессам приготовления сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает способы приготовления сложных горячих десертов	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных горячих десертов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.
	- Проводит приготовление и оформление сложных горячих десертов в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии Выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием Выбирает варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов Выбирает способы оформления десертов сложными отделочными полуфабрикатами	Наблюдение за технологическим процессом приготовления сложных горячих десертов Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТК

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 специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии Знает: - основные функции специалиста техника-технолога, - Определяет место специалиста техника-технолога в производственном процессе – Участвует в олимпиадах профессионального мастерства, в выставках профессионального творчества, в конкурсах по специальности	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность. Своевременно проходит текущую и промежуточную аттестации. Владеет различными способами и видами профессиональной деятельности. Владеет методикой самооценки эффективности выполненной работы.	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Результаты освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей согласно срокам установленным учебным графиком Итоговый контроль: Уровень освоения ОПОП Экспертная оценка защиты выпускной квалификационной работы
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Принимает решения оперативно Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы</p> <p>Владеет системой поиска информации из источников периодической печати и профессиональной литературы</p> <p>Умеет выбирать, анализировать необходимую информацию, применять ее в своей профессиональной деятельности, оформлять текущую документацию соблюдая технологию приготовления блюд</p> <p>Умеет оформлять необходимую информацию для ее дальнейшего представления</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией работы с информацией</p> <p>Экспертная оценка результата работы с информацией</p>
ОК 5 Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<p>Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации</p> <p>Знает возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Применяет Интернет – технологии в поиске профессиональной информации.</p> <p>Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах.</p> <p>Использует в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</p>
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	<p>Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения</p> <p>Соблюдает этические нормы при общении с потребителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	<p>Умеет формулировать, анализировать поставленную цель и достигнутый результат. Соотносит поставленные цели и достигнутый результат</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в</p>

выполнения заданий	Осуществляет оценку проделанной работы, знает пути самосовершенствования профессиональной деятельности Проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной работы	процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Формулирует цели и задачи профессионального и личностного саморазвития Проводит самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов Оперативность использования профессиональной информации, ее оформления и внедрения в производство	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Участствует в мероприятиях по физической подготовке, гражданской обороне и ЧС	Наблюдение за участием в мероприятиях