

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Утверждаю
зам. директора по УПР
_____ Ю.А. Юшкова
«_____» _____ 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Рассмотрена и одобрена на заседании
методического объединения спецдисциплин
протокол № _____ от «_____» _____ 2013г
Председатель МО _____ Т.П. Лямченко

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 260807 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГБОУ СПО «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчик: Зайцева Н.В.-преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО КМТТ

Рекомендована Экспертным советом по профессиональному образованию ГАУ ДПО(ПК)С Брянского института повышения квалификации работников образования.
Заключение Экспертного совета №____от «____»_____ 2013 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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;
- производить расчет по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, 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;
- сервировку и подачу 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 – 174 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 417 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 139 часов;

учебной практики 36 часов

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и 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)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <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 1- ПК 2	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	87	58	36	--	29	-	-	-	
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	165	110	60	-	55	-	-	-	
ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	165	110	60	-	55	-	-	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	72								
	Учебная практика	36								
	Всего:	525	278	156	-	139	-	36	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		417	
Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов		87	
Тема 1.1. Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления десертов.	Содержание	2	2
	1 Общие сведения о десертах		2
	2 Пищевая ценность десертов		2
	3 Место десертов в рационе		2
	4 Тепловое оборудование для приготовления десертов		2
	5 Изучение устройства теплового оборудования		2
	6 Изучение принципа действия теплового оборудования		2
	7 Механическое оборудование для приготовления десертов		2
	8 Изучение устройства механического оборудования		2
	9 Изучение принципа действия механического оборудования		2
	10 Холодильное оборудование для приготовления десертов		2
	11 Изучение устройства холодильного оборудования		2
	12 изучение принципа действия холодильного оборудования		2

	13	Производственный инвентарь для приготовления холодных десертов		2
	14	Производственный инвентарь для приготовления горячих десертов		2
	15	Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования		2
	16	Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования		2
	17	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования		2
	18	Охрана труда при эксплуатации холодильного оборудования		2
	19	Охрана труда при эксплуатации теплового оборудования		2
	20	Охрана труда при эксплуатации механического оборудования		2
	21	Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов		2
	22	Организация рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов		2
	Лабораторные работы		4	
	1	Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации		
	Практические работы		32	
	1	Подготовка продуктов для приготовления холодных десертов		
	2	Подготовка продуктов для приготовления горячих десертов		
	3	Приготовление простых холодных десертов		
	4	Приготовление простых горячих десертов		
	Самостоятельная внеаудиторная работа		29	
	Решение ситуационных задач. Написание рефератов Составление таблиц			
	Примерная тематика домашних заданий			
	Рефераты на тему: «Современные машины для работы в горячем и холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном и горячем цехе»			
	Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов		165	
	Содержание		15	

Тема 2.1. Сложные холодные десерты	1	Виды холодных десертов		2
	2	Ассортимент холодных десертов		2
	3	Варианты сочетания продуктов,используемых для приготовления холодных десертов		2
	4	Варианты сочетания сопутствующих товаров,используемых для приготовления сложных холодных десертов		2
	5	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов		2
	6	Актуальные направления в подаче холодных десертов		2
	7	Методы приготовления сложных холодных десертов		2
	8	Виды полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов		2
	9	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов		2
	10	Безопасность хранения полуфабрикатов		2
	11	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов		2
	12	Правила замораживания основ для сложных холодных десертов		2
	13	Правила охлаждения основ для сложных холодных десертов		2
	14	Расчет продуктов для приготовления основы холодных десертов		2
	15	Расчет дополнительных продуктов, необходимых для приготовления холодных десертов		2
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание		35	
	1.	Технология приготовления сложных холодных десертов		2
	2	Технология приготовления фруктовых десертов		2
	3	Технология приготовления ягодных десертов		2
	4.	Технология приготовления шоколадных десертов		2
	5	Технология приготовления муссов		2
	6	Технология приготовления кремов		2
	7	Технология приготовления суфле		2
	8	Технология приготовления парфе		2
	9	Технология приготовления террина		2
	10	Технология приготовления щербета		2

11	Технология приготовления пая		
12	Технология приготовления терамиссу		2
			2
13	Технология приготовления чизкейка		2
14	Технология приготовления бланманже		2
15	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов		2
16	Сервировка сложных холодных десертов		2
17	Подача сложных холодных десертов		2
			2
18	Основные оценки качества готовых сложных холодных десертов		2
19	Органолептический метод оценки степени готовности сложных холодных десертов		2
20	Органолептический метод определения качества сложных холодных десертов		2
21	Температурный режим приготовления различных видов сложных холодных десертов		2
22	Санитарный режим приготовления различных видов сложных холодных десертов		2
			2
23	Температурный режим подачи различных видов сложных холодных десертов		2
24	Санитарный режим подачи различных видов сложных холодных десертов		2
25	Требования к безопасности хранения холодных сложных десертов		2
26	Сроки реализации холодных десертов		2
27	Начинки для сложных холодных десертов		2
28	Технология приготовления начинок для сложных холодных десертов		2
29	Требования к качеству начинок		2
30	Соусы для сложных холодных десертов		2
31	Технология приготовления соусов		2
32	Требования к качеству соусов		2
33	Глазури для сложных холодных десертов		2
34	Технология приготовления глазури		2

	35	Требования к качеству глазурей		2
	Практическая работа		4	2
	1.	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
	Лабораторная работа		56	
	1	Приготовления ягодных салатов		
	2	Приготовление фруктовых салатов		
	3	Приготовление шоколадных салатов		
	4	Приготовление муссов		
	5	Приготовление суфле		
	6	Приготовление кремов		
	7	Приготовление парфе		
	8	Приготовление терамиссу		
	9	Приготовление бланманже		
	10	Приготовление чизкейка		
	Самостоятельная внеаудиторная работа Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептов и справочной литературой; Составление таблиц; Написание реферата.		55	
	Примерная тематика домашних заданий Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Написание реферата на тему: «Современные тенденции в приготовлении и подаче сложных холодных десертов»			
	Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов		165	
	Тема 2.1. Сложные горячие десерты		14	
	1	Виды горячих десертов		2

	2	Ассортимент горячих десертов		2
	3	Варианты сочетания продуктов,используемых для приготовления сложных горячих десертов		2
	4	Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов		2
	5	Актуальные направления в подаче горячих сложных десертов		2
	6	Методы приготовления горячих сложных десертов		2
	7	Виды полуфабрикатов		2
	8	Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов		2
	9	Требования к безопасности хранения полуфабрикатов		2
	10	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов		2
	11	Правила охлаждения основ для приготовления сложных горячих десертов		2
	12	Правила замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов		2
	13	Расчет массы продуктов ,необходимых для приготовления основ для сложных горячих десертов		2
	14	Расчет массы дополнительных ингредиентов ,необходимых для приготовления основ для сложных горячих десертов		2
Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		36	
	1	Технология приготовления сложных горячих десертов		2
	2	Технология приготовления суфле		2
	3	Технология приготовления пудингов		2
	4	Технология приготовления овощных кексов		2
	5	Технология приготовления гурьевской каши		2
	6	Технология приготовления снежков из шоколада		2
	7	Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю		2
	8	Технология приготовления фламбе		2
	9	Варианты оформления сложных горячих десертов		2
	10	Техника декорирования сложных горячих десертов		2
	11	Сервировка		2
	12	Основные оценки качества		2

	13	Подача		2
	14	Органолептический метод определения степени готовности		2
	15	Органолептический метод определения качества		2
	16	Температурный режим приготовления		2
	17	Санитарный режим приготовления		2
	18	санитарный режим подачи		2
	19	Температурный режим подачи		2
	20	Требования к безопасности хранения		2
	21	Сроки реализации		2
	22	Начинки для		2
	23	Технология приготовления начинок для		2
	24	Требования к хранению и приготовлению начинок		2
	25	Соусы для		2
	26	Технология приготовления соусов для		2
	27	Требования к хранению и приготовлению соусов		2
	28	Глазури для		2
	29	Технология приготовления глазурей для		2
	30	Требования к хранению и приготовлению глазурей для		2
	31	История десертов русской национальной кухни		2
	32	Технология приготовления десертов русской национальной кухни		2
	33	Виды брака горячих суфле ,пудингов		2
	34	Меры предупреждения брака суфле,пудингов		2
	35	Виды брака шоколадных шариков,гурьевской каши		2
	36	Меры предупреждения брака шоколадных шариков,гурьевской каш		2
	Практическая работа		60	
	1	Приготовление суфле		
	2	Приготовление творожного пудинга		
	3	Приготовление овощных кексов		
	4	Приготовление гурьевской каши		
	5	Приготовление фондю из фруктов		
	6	Приготовление снежков из шоколада		
	7	Приготовление фламбе		
	8	Приготовление фондю		
	9	Приготовление крупяных пудингов		
	10	Приготовление национальных десертов		

<p>Самостоятельная внеаудиторная работа Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт Составление таблиц; Подготовка презентации; Работа со сборником рецептов и справочной литературой; Примерная тематика домашних заданий Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Подготовка презентации на тему: «Сложные холодные (горячие) десерты»</p>	55		
<p>Учебная практика Виды работ Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления десертов; подготовка полуфабрикатов; приготовление сложных холодных и горячих десертов; приготовление и оформление и подача сложных холодных и горячих десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции. контроль качества и безопасности</p>	36		
<p>Производственная практика Виды работ Организация процесса приготовления десертов; подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформление сложных холодных и горячих десертов; органолептическая оценка полуфабрикатов и готовой продукции; контроль качества и безопасность хранения готовой продукции.</p>	72		
Всего	525		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации;

Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, кухонный процессор, аппарат для приготовления фондю, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения: кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. Учебник. – М.:Мастерство, 2007.-432 с.

2.Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.; Издательский дом «Деловая литература», 2005 -480 с.

3.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.В. Усов 2-е издание стереотипное. – М.: Издательский центр «Академия» 2006 – 416 с.

Справочники:

1.Голубев В.Н., Могильный М.П. Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания / Под редакцией Голубева – М.6 ДеЛепринт, 2003-590 с.

2.Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007- 816 с.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2009г-680 с.

4.Справочник технолога общественного питания / Л.М. Алешина, Л.В. Бабиченко, В.С. Баранов и др.: общ ред В.С. Баранова и Г.Н. Ловачевой – 3-е изд., пререраб., и доп. М.: Экономика, 2006-336с.

Дополнительные источники:

- 1.Аграновская Е.Д. Организация производства в общественном питании: Учебное пособие для спец. учеб. заведений/ Е.Д. Аграновский, М.М.
- 2.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов/Д: Издательский центр «МарТ» 2005 - 320 с.
- 3.Жванко Ю.Н. Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и технохимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов.- 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.: Высшая школа. 2005-217 с.
- 4.Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008-176 с.
- 5.Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Н.В. Коник.- м.: Альва-М: ИНФРА-М 2009-416 с.
- 6.Кругляков Г.Н. Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2006-448с.
- 7.Улейский Н.Т. Улейская Р.И. Холодильное оборудование: Ростов н/Д: издательский центр «Фенмкс» 2005-320 с.
- 8.Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. М., 2000 г. – 224 с.

Специализированные журналы: «Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

<http://www.eda-info.ru>

<http://eda-server.ru/>

<http://www.homefood.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

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

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

Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному

курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля. Наличие квалификационного разряда не ниже 4 разряда обязательно.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептов; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептов; - эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом. 	<p>тестирование; зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе; -</p> <p>-зачет по лабораторной работе;</p> <p>- зачет по лабораторной работе, по практике; Квалификационный экзамен</p> <p>- зачет по лабораторной работе, по практике; Квалификационный экзамен</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептов; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептов; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов. 	<p>тестирование; зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по практической работе;</p> <p>- зачет по лабораторной работе;</p> <p>- зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен;</p> <p>- зачет по лабораторной работе; Квалификационный экзамен</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели спецдисциплин.	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно	Эффективное взаимодействие с	Наблюдение, отчет по выполнению командных

общаться с коллегами, руководством, потребителями.	обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	защита рефератов, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам

