

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ

« 31 » мая



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

Ю.А. Юшкова Ю.А. Юшкова

« 31 » мая 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » мая 2018г

Председатель МК *Е.А. Игнатова* Е.А. Игнатова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.10
Технология продукции общественного питания

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический
техникум»

Разработчики: Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения
«Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

© Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

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 (ВПД): 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 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;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 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 – 525 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

3. СТРУКТУРА И 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 если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			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)	72								72

	специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)								
	Учебная практика	36						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 производственного инвентаря для приготовления десертов.	Содержание	22	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		7	
	1	Изучение устройства и принципа действия механического оборудования холодного цеха; освоение правил безопасной эксплуатации		
	2	Подбор механического и холодильного оборудования		
	3	Подбор инструментов, инвентаря, приспособлений для приготовления холодных сложных блюд		
	4	Изучение устройства и принципа действия технологического оборудования горячего цеха (Пароконвектомат, аппарат для выпечки блинчиков)		
	5			
	6			
	7			
	Практические работы		29	
	1	Организация рабочего места при приготовлении холодных десертов (3 часа)		
	2	Организация рабочего места при приготовлении горячих десертов (3 часа)		
	3	Подготовка продуктов для приготовления холодных десертов (подготовка свежих и консервированных плодов и ягод, способы нарезки плодов, подготовка желирующих веществ, сыпучих продуктов, молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов) (6 часов)		
	4	Подготовка продуктов для приготовления простых горячих десертов (3 часа)		
	5	Организация и техническое оснащение рабочего места для		

		приготовления железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов) (6 часов)		
	6	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению замороженных сладких блюд (мороженого, парфе) (3 часа)		
	7	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте (3 часа)		
	8	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки (2 часа)		
Самостоятельная внеаудиторная работа Решение ситуационных задач. Написание рефератов Составление таблиц, заполнение калькуляционных карт, сводных ведомостей 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»			29	
Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов			165	
Тема 2.1. Сложные холодные десерты	Содержание		15	
	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		2
	12	Технология приготовления терамиссу		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
	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
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 глазурей		2
35	Требования к качеству глазурей		2
Практическая работа		4	
1.	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
Лабораторная работа		56	
1	Приготовления ягодных салатов (4 часа)		
2	Приготовление фруктовых салатов (6 часов)		
3	Приготовление шоколадных салатов (4 часа)		
4	Приготовление муссов (6 часов)		
5	Приготовление суфле ванильного, шоколадного (6 часов)		
6	Приготовление кремов (6 часов)		
7	Приготовление парфе ванильного (6 часов)		
8	Приготовление терамиссу (6 часов)		
9	Приготовление бланманже из молока (6 часов)		

	10	Приготовление чизкейка творожного (6 часов)		
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 3.1. Сложные горячие десерты	Содержание		14	
	1	Виды горячих десертов		2
	2	Ассортимент горячих десертов		2
	3	Варианты сочетания продуктов, 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 3.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		36	
	1	Технология приготовления сложных горячих десертов		2
	2	Технология приготовления суфле орехового		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 сложных горячих десертов		2
	23	Технология приготовления начинок для сложных горячих десертов		2
	24	Требования к хранению и приготовлению начинок		2
	25	Соусы для сложных горячих десертов		2
	26	Технология приготовления соусов для сложных горячих десертов		2
	27	Требования к хранению и приготовлению соусов		2
	28	Глазури для сложных горячих десертов		2
	29	Технология приготовления глазурей для сложных горячих десертов		2
30	Требования к хранению и приготовлению глазурей для сложных	2		

		горячих десертов		
	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 каши		2
	Практическая работа		60	
	1	Приготовление суфле ванильного, шоколадного, орехового		
	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 фирменных сладких блюд		
	Самостоятельная внеаудиторная работа Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт Составление таблиц; Подготовка презентации; Работа со сборником рецептов и справочной литературой;		55	
	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»			
	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		36	

сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции. контроль качества и безопасности		
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.	72	
Всего	525	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

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 12 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. Сеницына А.В., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, учебник, 3-е издание, Москва, изд. «Академия», 2018 г
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, учебник 3-е издание, Москва, изд. «Академия», 2018 г
3. Ермилова С.В. «Торты, пирожные, десерты» учебное пособие, 7-е издание, Москва, изд. «Академия», 2018 г
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания учебное пособие, Москва, Издательский центр «Академия» 2012г.

Справочники:

1. Общественное питание. Справочник руководителя. – М.: Экономические новости, 2007
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобинов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада», 2009г
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

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
3. Жванко Ю.Н. Панкратова Г.В., Мамедова З.И. Аналитическая химия и теххимический контроль в общественном питании: Учебное пособие для техникумов. – 2-е издание, исправленное и переработанное. – М.: Высшая школа. 2005
4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА –М, 2008 .
5. Калинина В.М.. Охрана труда в организациях питания, учебник, Москва, издательство «Академия» 2018 г.

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 экзамена.

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

Учебная практика проводится рассредоточено или концентрировано.

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;

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>ПК.5.1 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. 	<ul style="list-style-type: none"> тестирование; зачет по практической работе; - зачет по практической работе; - -зачет по лабораторной работе; - зачет по лабораторной работе, по практике; Квалификационный экзамен - зачет по лабораторной работе, по практике; экзамен
<p>ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих 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. 	<ul style="list-style-type: none"> тестирование; зачет по практической работе; - зачет по практической работе; - зачет по лабораторной работе; - зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен; - зачет по лабораторной работе; экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять

проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели спецдисциплин.	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК. 2. 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.
ОК.3. 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
ОК. 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
ОК.5. 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»
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах

<p>ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий.</p>	<p>- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.</p>
<p>ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля</p>	<p>защита рефератов, отчет по поиску необходимой информации</p>
<p>ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд</p>	<p>Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи</p>