



**ПРОГРАММА**  
**подготовки специалистов среднего звена**  
**профессионального модуля**  
**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и**  
**горячих десертов**  
**по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания**

Форма обучения: заочная  
Срок обучения: 3 года 10 месяцев

р.п. Чунский  
2020 г.

Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (далее – Программа) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Примерной программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области.

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Разработчик: Щербакова С.И., преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ</b>	
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b>	<b>6</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>7</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
	<b>14</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Включает в себя: паспорт, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценка результатов освоения Программы.

**1.2. Место Программы в структуре ППССЗ:** входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

### **1.3. Цели и задачи Программы - требования к результатам освоения Программы :**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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: компотов, киселей, самбуков, 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение Программы:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 324 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента - 30 часа; самостоятельной работы обучающегося - 186 часа; учебной и производственной практики - 108 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение студентами видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Тематический план Программы

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента			
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		Всего часов	в т.ч. учебная часов	В т.ч. производственная (по профилю специальности), часов	
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	124	8	6		92	18		
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	128	8	8		94	18		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							
	<b>Всего:</b>	<b>324</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>186</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	





### 3.2. Содержание обучения по Программе

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Методическая характеристика уроков	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных</b>				124	
<b>МДК 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>				30	
<b>Тема 1.1. Значение сложных холодных десертов.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	1,2	<b>Значение, классификация, ассортимент.</b> Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче. <b>Требования к качеству</b> и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	Урок усвоения знаний. Перцептивный метод обучения - демонстрация.	2	2
	3,4	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> киселей густых в ассортименте, желе со свежими фруктами, слоеное желе со взбитыми сливками, муссов: муссы ягодные со взбитыми сливками; груша с ванильным муссом; мусс клюквенный с печеным яблоком; мусс двухслойный, самбук абрикосовый, самбук яблочный, самбук из йогурта и творожной массы, крем ягодный, крема ванильный; миндальный крема с ягодами; крем йогуртовый, крема-брюле; молочношоколадный заварной крем; крем -карамель. <b>Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</b>	Урок усвоения знаний, с элементами просмотра слайдов.	2	
	5,6	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> тирамису, чизкейка, рулет из теста фило с фруктами и ягодами, мешочки и корзиночки из теста фило с фруктами. <b>Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</b>	Урок совершенствование знаний, учебное сотрудничество.	2	
	7,8		Урок усвоения с элементами сообщений, дискуссий. Сотрудничество	2	
9, 10 11,12 13,14	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление сложных холодных десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	Урок совершенствования и применения знаний в практической деятельности	6		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. ( Для выполнения самостоятельной работы ознакомьтесь с методическими рекомендациями)</b>				92	
<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> творожный пирог с ягодами; бисквитный рулет с фруктами; пай с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пай; пая: пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами. <b>Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</b>					
<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> фруктовые тарталетки; открытый пирог с джемом; тартинки с шоколадным муссом; шоколадные профитроли;					
<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> суфле: холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; парфе: парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; <b>Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и</b>					

сроки хранения. <b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> террина кофейного, шоколадного. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> щербета: шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; пая: пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> сырный кекс с ягодами и орехами; сырный пирог с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; <b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> бланманже миндального. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. <b>Характеристика готовых полуфабрикатов</b> промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов				
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Приготовление сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса; крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели; холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно- пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина; парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами. Определение степени готовности и качества сложных холодных десертов органолептическим способом. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами. Оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов. Декорирование тарелки для подачи сложных холодных десертов. Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.			18	
<b>Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.</b>			128	
<b>МДК 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>			30	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		16	
<b>Значение сложных горячих десертов. Ассортимент</b>	1,2	<b>Значение, классификация, ассортимент.</b> Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче. <b>Требования к качеству и правила выбора продуктов</b> и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	Урок усвоения знаний. Лекция. Урок усвоения знаний, с элементами просмотра слайдов. Перспективный метод обучения - демонстрация	2
	3,4	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного. Пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга,	Урок усвоения знаний, Исследовательский метод обучения	2

		глазированного абрикосового пудинга Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	« Вопросы Сократа».	
5,6		<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> яблоки печенные сахаром, бананы запеченные, яблоки или ананасы, жаренные в кляре во фритюре, яблоки запеченные в красном вине ,фрукты гриль с ликером, гренки с фруктами, яблоки -гриль на тостах с корицей, запеченные фрукты с соусом Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	Урок совершенствование знаний, учебное сотрудничество.	2
7,8		<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> блинчики фаршированные, оладьи яблочные с пикантным соусом, клецки с соусом. овощных кексов: морковного кекса с глазурью, гурьевской каши. шарлотка яблочная Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. блинчики с ягодами,	Урок усвоения с элементами сообщений, дискуссий. Сотрудничество.	2
9,10		<b>Практическая работа № 1</b> Разработка ассортимента сложных горячих десертов Работа со сборником рецептов. Расчет набора продуктов. Калькуляция блюд.	Урок совершенствования и применения знаний в практической деятельности	2
11,12 13,14 15,16		<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление сложных горячих десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	Урок совершенствования и применения знаний в практической деятельности	6

**Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5( Для выполнения самостоятельной работы ознакомьтесь с методическими рекомендациями) Технология приготовления сложных горячих десертов:** ризотто с яблоками и лимоном, яблочный сладкий омлет, омлет, фаршированный ягодами и фруктами, шарлотка яблочная. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. **Технология приготовления сложных горячих десертов:** снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

**Технология приготовления сложных горячих десертов:** груша на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиолли. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

**Технология приготовления сложных горячих десертов:** творожные запеканки с ягодами , пудинг творожный глазированный, . Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, горячих десертов.

**Технология приготовления сложных горячих десертов:** фламбе, десерта с грушей «с обжигом». Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Технология приготовления сложных горячих десертов:** шоколадно - фруктовое фондю. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

**Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления,** используемых для приготовления сложных горячих десертов Начинки, соусы, глазури для отдельных горячих десертов.

Варианты оформления и техника декорирования горячих десертов.

Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных горячих десертов.

**Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**

<p>Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>Приготовление сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного; воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши; снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом».</p> <p>Определение степени готовности и качества сложных горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов.</p> <p>Отработка видов сервировки и подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Отработка видов оформления сложных горячих десертов.</p> <p>Отработка техники декорирования тарелки для подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов.</p>	18	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <p>Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам;</p> <p>Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине и коньяке;</p> <p>Тушение фруктов в жидкостях;</p> <p>Карамелизация фруктов до светло-золотистого цвета;</p> <p>Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами;</p> <p>Взбивание яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;</p> <p>Смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане;</p> <p>Взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;</p> <p>Взбивание смесей при одновременном нагревании на водяной бане;</p> <p>Взбивание смесей с дополнительным охлаждением;</p> <p>Взбивание смесей с периодическим замораживанием;</p> <p>Охлаждение и замораживание смесей;</p> <p>Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков;</p> <p>Вынимание из форм замороженных смесей;</p> <p>Раскатывание и формование горячей массы из нугатина;</p> <p>Размазывание и выпекание тесто «тюлип»;</p> <p>Использование в приготовлении холодных десертов теста «фило»;</p> <p>Порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты;</p> <p>Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.</p> <p>Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий</p>	72	
<p>Всего</p>	324	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

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

Реализация Программы предполагает наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству студентов;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству студентов;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

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

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. - М.: Изд.центр «Академия», 2016.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

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

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико - ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части разделов модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентом.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

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

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных десертов с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных десертов;</li> <li>- выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение норм выхода сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение температурного режима при реализации сложных холодных десертов;</li> <li>- проведение бракеража готовых сложных холодных десертов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения практической работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение во время выполнения</li> </ul>

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>и приготовления и оформления сложных горячих десертов с соблюдением санитарно - гигиенических норм и правил;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- обоснованность выбора посуды для отпуска сложных горячих десертов;</li> <li>- выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных горячих десертов;</li> <li>- соблюдение норм выхода сложных горячих десертов;</li> <li>- соблюдение температурного режима при реализации сложных горячих десертов;</li> <li>- проведение бракеража готовых сложных горячих десертов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения сложных горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<p>лабораторной работы, учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения практической работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>-наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики</li> </ul>
---	--	--

6. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе	наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;

профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос; - анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами ( технологические карты, инструкции...);</li> <li>- обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>- личная оценка результативности;</li> <li>- личная оценка качества выполненной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>- оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>- устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота представления ответственности за результаты своей работы;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- наблюдение за действиями студентов на практических занятиях</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень владения различными способами поиска информации;</li> <li>- умение выбрать полезную информацию;</li> <li>- адекватность полезности выбранной информации;</li> <li>- оперативность поиска необходимой информации;</li> <li>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</li> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка подобранной информации по данному модулю;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка подготовленных рефератов;</li> <li>- выполнение творческих работ</li> </ul>
ОК5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка созданных электронных презентаций;</li> <li>- оценка электронного портфолио;</li> <li>- наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения</li> </ul>

руководством, потребителями.	<p>процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;</li> </ul>	<p>производственной практики, участия в конкурсах.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике;</li> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий;</li> <li>- грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личная оценка;</li> <li>- наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск путей повышения профессионального и личностного развития,</li> <li>- побуждение к деятельности по самообразованию;</li> <li>- планирование повышения квалификации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анкетирование;</li> <li>- социологический опрос;</li> <li>- наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- определение и выполнение задачи исходя из цели;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- личная оценка;</li> </ul>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анкетирование;</li> <li>- наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</li> <li>- оценка деятельности при выполнении работ по учебной и производственной практики.</li> </ul>