

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов – 128

Составители:

Ефремова О. А., преподаватель высшей квалификационной категории,

Боровкова С.А., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля.....	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	6
3 Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4 Условия реализации программы профессионального модуля.....	15
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

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности: 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.

1.2 Требования к знаниям, умениям, практическому опыту

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 276 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 192 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;

учебной практики – 24 часа;

производственной практики – 60 часов.

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 (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС:

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	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3 Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.05 «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 5.1 ДПК 5.1	Раздел 1 Организация и приготовление сложных холодных десертов	90	60	34	-	30	-		-
ПК 5.2	Раздел 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов	126	68	17	-	34	-	24	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	60							60
	Всего:	276	128	51	-	64	-	24	60

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 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 работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 1 Организация и приготовление сложных холодных десертов			90	
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			252	
Тема 1.1 Характеристика и подготовка сырья, используемого в процессе приготовления сложных холодных десертов	Содержание		6	
	1	Значение десертов в питании человека.	1	2
	2	Классификация холодных десертов, ассортимент.	1	2
	3	Характеристика основного сырья, подготовка его к производству.	2	2
	4	Характеристика дополнительного сырья, подготовка его к производству.	2	2
	Практические занятия		2	
	1	Определение органолептически качества основного и дополнительного сырья для сложных холодных десертов.	2	
Тема 1.2 Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание		20	
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов	1	2
	2	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов	2	2
	3	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	1	2

	4	Технология приготовления холодных десертов из свежих фруктов и ягод	2	2
	5	Технология приготовления железированных холодных десертов	4	2
	6	Технология приготовления холодных творожных десертов		
	7	Технология приготовления замороженных десертов	3	2
	8	Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов	2	2
	9	Сервировка и подача сложных холодных десертов	2	2
	10	Условия и требования к безопасности хранения сложных холодных десертов	1	2
	11	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов	1	2
	Практические занятия		32	
	1	Расчет рецептур для приготовления сложных холодных десертов из свежих фруктов и ягод	2	
	2	Расчет рецептур для приготовления железированных сложных холодных десертов	2	
	3	Расчет рецептур для приготовления замороженных сложных десертов	2	
	4	Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, их безопасное использование.	1	
	5	Определение режимов охлаждения, замораживания, реализации и хранения сложных холодных десертов	1	
	6	Приготовление, оформление и подача фруктовых салатов.	2	
	7	Приготовление, оформление и подача свежих фруктов и ягод	2	
	8	Приготовление, оформление и подача холодных десертов из консервированных фруктов и ягод	2	
	9	Приготовление, оформление и подача желе из свежих, замороженных фруктов и ягод	3	
	10	Приготовление, оформление и подача мусса из фруктов, ягод	3	

	11	Приготовление. оформление и подача кремов	3	
	12	Приготовление, оформление и подача творожного десерта	2	
	13	Приготовление, оформление и подача английского десерта трайфл	3	
	14	Приготовление. оформление и подача комбинированных сложных холодных десертов	3	
	15	Определение качества готовых сложных холодных десертов	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			30	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 1. Рефераты по темам: «Основное сырье для производства сложных холодных десертов», «Дополнительное сырье для производства сложных холодных десертов», «Новые виды сырья для производства железированных десертов», " Карвинг из фруктов", "Новые виды оформления сложных холодных десертов" Доклады по теме "История русских холодных десертов", "Английские холодные десерты", "Ассортимент сложных холодных десертов предприятий общественного питания НПП". Изготовление муляжей, наглядных пособий "Виды основного и дополнительного сырья", слайд-альбомы "Ассортимент сложных холодных десертов". Примерная тематика домашних заданий: Самостоятельное изучение ассортимента основного и вспомогательного сырья, требования к его качеству. Самостоятельное изучение ассортимента сложных фруктовых десертов. Самостоятельное изучение ассортимента сложных железированных десертов. Самостоятельное изучение температурных режимов охлаждения, замораживания основы для сложных холодных десертов. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчётов и подготовка к их защите. Составление схем технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Составление технологических карт приготовления сложных холодных десертов. Решения задач на определение количества сырья, выхода блюд.				
Учебная практика			-	
Раздел ПМ 2 Организация			129	

и приготовление сложных горячих десертов			
Тема 2.1 Характеристика и подготовка сырья, используемого в процессе приготовления сложных горячих десертов	Содержание		8
	1	Классификация сложных горячих десертов, ассортимент.	2
	2	Характеристика основного и дополнительного сырья, подготовка его к производству.	2
	3	Новые виды сырья для приготовления сложных горячих десертов	2
	4	Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, их безопасное использование.	2
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов для сложных горячих десертов	Содержание		15
	1	Технология приготовления блинчатого теста, полуфабриката из него.	2
	2	Технология приготовления вафельного теста, полуфабриката из него.	2
	3	Технология приготовления сдобного пресного теста, полуфабриката из него.	2
	4	Технология приготовления "легкого бисквита"	2
	5	Технология приготовления песочного полуфабриката	2
	6	Технология приготовления слоеного полуфабриката	2
	Практические занятия		3
	1	Приготовление сдобного пресного полуфабриката	1
	2	Приготовление блинчатого полуфабриката.	1
	3	Приготовление печенья из "легкого" бисквита	1
Тема 2.3 Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		44
	1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов	2
	2	Начинки, соусы и глазури для отдельных сложных горячих десертов	2
	3	Технология приготовления блинчатых сложных горячих десертов	2

	4	Технология приготовления пудингов.	2	2
	5	Технология приготовления суфле.	2	2
	6	Технология приготовления шарлотки	2	2
	7	Технология приготовления штруделей	2	2
	8	Технология приготовления мягких вафель	2	2
	9	Технология приготовления меренг, "снежков"	2	2
	10	Технология приготовления фруктов в кляре	2	2
	11	Технология приготовления запеченных фаршированных фруктов	2	2
	12	Технология приготовления шоколадных и фруктовых фондю	2	2
	13	Технология приготовления десертов фламбе	2	2
	14	Методы определения качества сложных горячих десертов	2	2
	15	Приемы декорирования, сервировка и подача сложных горячих десертов	2	2
	Практические занятия		14	
	1	Приготовление блинчатого десерта	2	
	2	Приготовление вафельных трубочек с начинкой, венских вафель	1	
	3	Приготовление грушевых мини-тортиков	1	
	4	Приготовление фруктов в кляре	1	
	5	Приготовление фруктового пудинга	2	
	6	Приготовление шарлотки с яблоками	2	
	7	Приготовление штруделя с яблоками, вишнями	2	
	8	Приготовление суфле	1	
	9	Приготовление меренг, шоколадных "снежков"	1	
	10	Приготовление запеченных фаршированных фруктов	1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			34	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 2. Рефераты по темам: «Ассортимент сложных горячих блюд», «Современные тенденции в оформлении сложных горячих десертов», «Новые виды отделочных полуфабрикатов для сложных горячих десертов», «Ассортимент сложных горячих десертов предприятий общественного питания НППР», "Новые виды оборудования и инвентаря для приготовления горячих десертов",				

<p>"Исторические рецепты пудингов", "Виды соусов и подливок для горячих десертов"</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Самостоятельное изучение классификации горячих десертов</p> <p>Самостоятельное изучение ассортимента заменителей высококалорийного сырья при приготовлении низкокалорийных изделий.</p> <p>Самостоятельное изучение ассортимента отделочных полуфабрикатов из сахара, шоколада, орехов для декорирования сложных горячих десертов</p> <p>Составление технологических схем приготовления различных пудингов, суфле</p> <p>Оформление технологических карт по приготовлению сложных горячих десертов.</p> <p>Заполнение таблиц сводных рецептур сложных горячих десертов</p> <p>Изучение методических рекомендаций по выполнению практических работ</p> <p>Проработка конспектов, учебной и дополнительной литературы</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к сложным холодных и горячим десертам</p> <p>Подготовка рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья, сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Выполнение технологических операций по подготовке основного и дополнительного сырья к производству отделочных полуфабрикатов, сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Выполнение операций технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Участие в проведении бракеража готовых холодных и горячих десертов</p>	24	
<p>Производственная практика (концентрированная) итоговая по модулю</p> <p>Виды работ:</p> <p>Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение соответствия сырья технологическим требованиям</p> <p>Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья, приготовления отделочных полуфабрикатов, сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении отделочных полуфабрикатов и десертов</p> <p>Выполнение расчетов сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов и десертов</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья к производству сложных холодных и горячих</p>	60	

десертов Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов Сервировка и декорирование сложных холодных и горячих десертов Проведение бракеража готовых сложных холодных и горячих десертов		
Дифференцированный зачет	1	
Всего	276	

**Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы по профессиональному модулю
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Наименование разделов и тем	Вид СВР	Цели СВР	Содержание работы	Объем часов	Форма контроля	Критерии оценок
1	2	3	4	5	6	7
Раздел ПМ 1. Приготовление сложных холодных десертов	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения раздела ПМ 1.	Систематизация и закрепление усвоенных знаний и усвоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники, осуществить сбор информации 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	3	Защита презентации и	1. Полнота содержания в соответствии с темой 2. Соблюдение требований к оформлению презентации
	Доклады по теме "История русских холодных десертов", "Английские холодные десерты", "Ассортимент сложных холодных десертов предприятий общественного питания НПР".	Развитие исследовательских умений	1.Изучить ассортимент изделий, представленных в предприятиях общественного питания города Норильска 2.Изложить материал в письменной форме	5	Устный опрос	1.Умение использовать теоретические знания при выполнении задания 2.Полнота и уровень изложения материала
	Подготовка рефератов «Основное сырье для производства сложных	Развитие познавательных способностей	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный	3	Устный	1.Полнота и уровень изложения материала 2.Грамотность написания

	холодных десертов», «Дополнительное сырье для производства сложных холодных десертов»,	обучающихся	реферат		опрос	
	Рефераты по темам: " Карвинг из фруктов", "Новые виды оформления сложных холодных десертов"	Приобретение навыков решения практических задач в профессиональн ой деятельности	1.Ответить на контрольные вопросы 2.Сделать выводы, исходя из целей занятия	6	Защита рефератов	1.Полный объем выполненной работы 2.Уровень усвоенных теоретических знаний 3.Обоснованность выводов
	Подготовка реферата по теме «Новые виды сырья для производства желированных десертов»	Развитие исследовательск их умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат	3	Устный опрос	1.Полнота и логичность изложения материала 2.Умение выделять главное
	Презентация "Виды основного и дополнительного сырья"	Развитие навыков решения практических задач в профессиональн ой деятельности	1. Изучить ассортимент сырья, десертов 2. Выполнить творческую работу	4	Проверка выполнени я задания	1. Соответствие пособия требованиям качества 2. Возможность применения в качестве наглядного пособия
	Слайд-альбомы "Ассортимент сложных холодных десертов".	Развитие навыков составления электронного альбома	1.Изучить рекомендуемый материал 2. Оформить слайд - альбом	6	Демонстра ция	Творческий характер, практическую направленность
Раздел ПМ 2. Приготовление сложных горячих десертов	Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения раздела ПМ 2.	Систематизация и закрепление теоретических знаний и освоенных умений	1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Разработать презентацию в программе PowerPoint	6	Защита презентаци и	1. Полнота и логичность изложение материала. 2. Грамотность и эстетичность оформления

	<p>Подготовка рефератов по темам: «Современные тенденции в оформлении сложных горячих десертов», «Новые виды отделочных полуфабрикатов для сложных горячих десертов», «Ассортимент сложных горячих десертов предприятий общественного питания НПР», "Новые виды оборудования и инвентаря для приготовления горячих десертов", "Исторические рецепты пудингов", "Виды соусов и подливок для горячих десертов"</p>	<p>Развитие исследовательских умений</p>	<p>1.Изучить рекомендуемые источники. 2.Выполнить письменный реферат</p>	<p>28</p>	<p>Защита реферата</p>	<p>1.Полнота и логичность изложения материала 2.Грамотность написания</p>
--	--	--	--	-----------	------------------------	---

4 Условия реализации программы профессионального модуля

4.1 Материально - техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи, классная доска,
- магнитная доска;

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиа-проектор,
- экран,
- компакт-диски с видеоматериалами по темам модуля.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- стол преподавателя,
- мультимедиа-проектор,
- экран;
- рабочие столы для обучающихся,
- моечная ванна,
- весы настольные,
- холодильные шкафы,
- расстойный шкаф,
- взбивальная машина,
- тестомесильная машина,
- электроплиты четырех-конфорочные,
- миксеры,
- блендер,
- мясорубка,
- овощерезка,
- посуда,
- разделочные доски,
- инструменты,
- инвентарь и приспособления.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Нормативные документы

1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.

2 Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

4 Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных

кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992

5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981

6 Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988

7 ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

8 ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

9 ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

10 ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».

11 ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

12 ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий».

Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, Омега - Л, 2016 - 468 с.

Дополнительные источники:

1. Десерты /Пер. с англ. А.Москвичевой. - М.: ТЕРРА, 1998. -168 с.

2. Ефремов Е.В. Сборник рецептур для повара. – Ростов на Дону: «Феникс», 2000. – 448 с.

3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М.: «Форум»: ИНФРА-М, 2007. – 176 с.

4. Похлебкин В.В. Поваренное искусство и поварские приклады. – М.: «Центрополиграф», 1999. – 571 с.

5. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

6. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия и сроки хранения особоскорпортующихся продуктов».

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Киев: «А.С.К.», 2001. – 656 с.

8. Уласевич М.В. Приготовление пищи: учебное пособие. – Минск: «Высшая школа», 1999. – 399 с.

Журналы:

1. «Кондитерское производство»

2. «Питание и общество»

3. «Гастроном»

Интернет ресурсы:

Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/ <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс носит практико-ориентированный характер. Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики. Производственная практика проводится на основании договоров в предприятиях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. Учебная практика проводится) в учебных кулинарном и кондитерском цехах.

Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение следующих учебных дисциплин: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02 "Физиология питания", ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.08 "Охрана труда", ОП.09«Безопасность жизнедеятельности», ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности», ОП.В. 11. «Основы композиции, специальное рисование и лепка», ОП В 10. "Организация обслуживания"

Образовательный процесс при освоении междисциплинарного курса носит практикоориентированный характер; занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебном кондитерском цехе, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

При реализации компетентного подхода в освоении модуля, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой.

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально. При организации самостоятельной работы обучающихся используются мультимедийные пособия для самостоятельного изучения и контроля знаний. Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для углубленного изучения тем, подготовки рефератов, докладов, составления компьютерной презентации освоенных компетенций и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности. По окончании освоения программы профессионального модуля предусмотрен экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к сложным холодным десертам;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных десертов, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта производственного инвентаря и оборудования при выполнении работ;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкции при проведении санитарной обработки оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами;</p> <p>Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления сложных холодных десертов требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены;</p> <p>Соответствие проведения оценки качества сложных холодных десертов правилам проведения бракеража;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p> <p>Экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики; экспертная оценка</p>

	<p>Соответствие оформления, сервировки готовых сложных холодных десертов правилам отпуска;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых сложных холодных десертов требованиям СанПиН</p>	<p>результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Точность органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с требованиями стандартов;</p> <p>Обоснованность определения годности продуктов в соответствии с технологическими требованиями к сложным горячим десертам;</p> <p>Соответствие организации рабочего места, выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных горячих десертов видам изделий, технологии приготовления;</p> <p>Точность соблюдения инструкций безопасной эксплуатации и мелкого ремонта оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>Соответствие организации рабочего места при выполнении работ требованиям санитарных правил и норм;</p> <p>Точность соблюдения инструкций</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка выполнения работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка</p>

	<p>при санитарной обработке оборудования и инвентаря дезинфицирующими растворами; Точность выполнения расчетов сырья и энергетической ценности изделий в соответствии с нормативно-справочной документацией;</p> <p>Соответствие выполнения операций технологического процесса приготовления и оформления сложных горячих десертов требованиям технологических инструкций, санитарных норм и правил личной гигиены; Соответствие проведения оценки качества сложных горячих десертов правилам проведения бракеража;</p> <p>Соответствие сервировки и оформления изделий правилам отпуска готовой продукции;</p> <p>Соответствие организации хранения готовых сложных горячих десертов требованиям СанПиН</p>	<p>результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках практики.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена.</p> <p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики; экспертная оценка результатов квалификационного экзамена. Экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках производственной практики.</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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Активность участия в конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности;</p> <p>Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ;</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики</p>

	Активность в посещении дополнительных занятий	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность выбора средств и методов организации учебной деятельности; Эффективность методов и способов решения профессиональных задач; Самостоятельность в познавательной деятельности исходя из цели и способов достижения результата, определенных руководителем;	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность	Ответственность в соблюдении технологической дисциплины на всех этапах выполнения работ; Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях; Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования; Способность принимать решения, выявления недостатков и определению возможных причин их возникновения и устранения;	Экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации для выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, практических работ, защита рефератов, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций; Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет; Результативность освоения дисциплины Основы информатики и вычислительной техники;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в команде; Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения;	Экспертное наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля, отзыв руководителя практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Способность брать на себя ответственность за результаты работы коллектива	Экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Самостоятельность в определении целей профессионального развития, осознанность необходимости личностного роста; стремление к самообразованию, в том числе в профессиональной сфере;	Экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Активность в выполнении работ в условиях частой смены технологий; Ответственность в соблюдении технологических параметров процесса во время работы; Способность к организации технологического процесса в соответствии с требованиями;	Экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения практических работ, экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики