

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОГАПОУ «Ульяновский авиационный колледж–Межрегиональный центр компетенций»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Базовая подготовка

Ульяновск
2017

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) с учётом Профессионального стандарта и Стандарта компетенций WorldSkills Russia 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки (приказ Министерства образования и науки РФ № 384 от 22.04.2014 года) – ред.3, изм. 30%

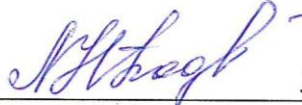
РЕКОМЕНДОВАНА

На заседании ЦМК
коммерции, товароведения и
общественного питания
Председатель ЦМК


_____ Н.М. Пронина
подпись

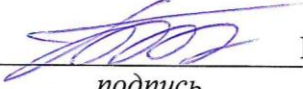
Протокол № 11 от «14» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебно-
методической работе


_____ Л.Н. Подкладкина
подпись

«15» июня 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе


_____ Р.М. Баскаков
подпись

«15» июня 2017 г.

РАЗРАБОТЧИК: Лямова Ф.Л., преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	31

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 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

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации изделий для сложных холодных и горячих десертов (с учётом WSR)

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении профессии «Повар, кондитер», в рамках профессионального образования, профессиональной подготовки, профильного обучения

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен - расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО 1 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 2 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО 3 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО 4 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО 5 подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)

ПО 6 приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)

уметь:

У1 органолептически оценивать качество продуктов;

У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

У3 проводить расчёты по формулам;

У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У9 оформлять документацию;

У10 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR);

У11 планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (с учётом WSR);

У12 применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR);

- У13 подготавливать рабочий план для изготовления блюд и составлять тайминг для их реализации (с учётом WSR);*
- У14 готовить классические интернациональные блюда из творога, сыра (с учётом WSR);*
- У15 применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR);*
- У16 готовить перед клиентами (с учётом WSR);*
- У17 продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки (с учётом WSR);*
- У18 привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень (с учётом WSR);*
- У19 подготовка рецептур (с учётом WSR)*

знать:

- 31** ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- 32** основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- 33** органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- 34** виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- 35** методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 36** технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- 37** технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- 38** правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 39** варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- 310** начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 311** варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 312** актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 313** сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- 314** температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 315** температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 316** требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 317** основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 318** требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- 319** региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR);
- 320** представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR);
- 321** представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студентов **198** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов – **134** часов-66 теория + 68 практические
самостоятельной работы студента – **64** часа;
учебной и производственной практики - **36/36** часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3	<i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации изделий для сложных холодных и горячих десертов (с учётом WSR)</i>
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 (подчинённых), 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Всего часов	Объём времени, отведенный на освоение Междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего	в т.ч. лабораторные и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.3 (с учётом WSR)	<u>Раздел 1</u> Приготовление сложных холодных десертов.	82	50	44		32		18	18
ПК 5.2	<u>Раздел 2</u> Приготовления сложных горячих десертов.	116	84	26		32		18	18
		198	134	68		64		36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ).

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студента, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объём часов	Уровень освоения
Раздел 1 ПМ.05 Приготовления сложных холодных десертов.			
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов.	Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов Знать: З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; З10 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З13 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З17 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов		
	Содержание учебного материала:		
	Значение десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для десертов.	2	2
	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов.	2	
	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
ПЗ 1 Распознавание сырья предоставленного для приготовления холодных десертов.	2		

	<p>Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству « Холодные десерты». Работа со сборником рецептур при изучении холодных десертов. Составление технологической карты приготовления сложных холодных десертов. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.</p>	8	
<p>Тема 1.2 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.</p>	<p>Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У16 <i>готовить перед клиентами (с учётом WSR);</i> У17 <i>продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки (с учётом WSR);</i> У19 <i>подготовка рецептур (с учётом WSR)</i></p> <p>Знать: 31 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 33 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 35 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 36 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 314 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 321 <i>представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</i></p>		

	Содержание учебного материала:		
	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	2	2
	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	2	
	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Оформление и техника декорирования.	2	
	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 2 Расчет и составление таблицы взаимозаменяемости продуктов для приготовления десертов.	2	
	<i>ЛЗ 1 Мастер-класс: Приготовление фруктовых салатов (с учётом WSR)</i>	6	
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Натуральные фрукты, ягоды, плоды, фруктовые салаты». Работа со сборником рецептов при изучении натуральных фруктов, ягод, плодов фруктовых салатов». Составление таблицы требования к качеству «фрукты в сиропе». Составление технологической карты приготовления фруктово- ягодных салатов. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	8	
Тема 1.3. Технология приготовления желированных холодных десертов.	Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию;		

	<p>У19 подготовка рецептов (с учётом WSR) Знать: 31 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 32 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 33 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 35 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 36 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 311 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 312 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 313 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 314 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 316 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 317 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 318 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 321 представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</p>		
	<p>Содержание учебного материала: Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация. Подготовка сырья, для желированных холодных десертов.</p>	2	2

	Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 3 Расчёт сырья для многослойного желе, крема.	2	
	ЛЗ 2 Приготовление, оформление и способы подачи желе, самбуков, кремов, сервировка при подаче.	6	
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «желе, муссы, самбуки, кремы. Работа со сборником рецептур при изучении желе, муссы, самбуки, кремы. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	8	
Тема 1.4. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию; У19 подготовка рецептур (с учётом WSR) Знать: З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; З6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису,		

<p>чизкейка, бланманже; 38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 311 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 312 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 313 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 314 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 316 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 317 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 318 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 321 представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</p>			
Содержание учебного материала:			
Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2		
Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Начинки, соусы и глазури	2		2
Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	1		
Контрольная работа №1	1		
Практические и лабораторные занятия			
ПЗ 4 Расчёт сырья для приготовления суфле, пудингов.	2		

	<p>ЛЗ 3 Приготовление, оформление и способы подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, сервировка при подаче.</p>	6	
	<p>Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Работа со сборником рецептур при изучении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Составление технологической карты приготовления тирамису, бланманже. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.</p>	8	
<p>Раздел 2 ПМ.05 Приготовление сложных горячих десертов.</p>			
<p>МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>			
<p>Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов.</p>	<p>Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию; У13 <i>подготавливать рабочий план для изготовления блюд и составлять тайминг для их реализации (с учётом WSR)</i> Знать: З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных</p>		

<p>холодных и горячих десертов; 34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 35 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 37 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 311 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 312 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 313 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 316 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 317 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 318 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>		
Содержание учебного материала:		
Значение горячих десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов.	2	2
Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов.	2	
Практические и лабораторные занятия		
<i>ПЗ 5 Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке и составление тайминга для их реализации (с учётом WSR)</i>	2	
Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Сложных горячих десертов. Работа со сборником рецептов при изучении сложных горячих десертов Составление технологической карты приготовления горячего фламбе. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	4	

<p>Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов</p>	<p>Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию; У19 подготовка рецептур (с учётом WSR)</p> <p>Знать: 31 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 32 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 33 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 35 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 37 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 311 варианты оформления и техники декорирования сложных холодных и горячих десертов; 312 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 313 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 314 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p>		
---	---	--	--

	<p>315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 316 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 317 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 318 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 321 представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</p>		
	<p>Содержание учебного материала:</p>		2
	<p>Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.</p>	2	
	<p>Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов.</p>	2	
	<p>Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Суфле, пудинги, овощные кексы» Работа со сборником рецептов при изучении суфле, пудингов, овощных кексов. Составление технологической карты технологии приготовления пудингов.</p>	4	
<p>Тема 2.3 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</p>	<p>Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию; У11 планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд (с учётом WSR);</p>		

У12 применять энергосберегающие методы при использовании поварского оборудования (с учётом WSR);

У15 применять инновационные методы приготовления (с учётом WSR);

У19 подготовка рецептов (с учётом WSR)

Знать:

31 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

32 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

33 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

35 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

37 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

311 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

312 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

313 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

314 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

316 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

317 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

318 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

320 представление о различных культурных традициях, связанных с едой (с учётом WSR)

	Содержание учебного материала:		
	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении фондю, десертов фламбе	2	2
	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	1	
	Контрольная работа №2	1	
	Дифференцированный зачёт	2	
	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 6 Расчет сырья для приготовления горячих десертов.	2	
	ПЗ 7 Расчет сырья для приготовления горячих десертов и определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости.	2	
	ЛЗ 4 Приготовление, оформление и способы подачи суфле, пудингов, овощных кексов сервировка при подаче.	6	
	<i>ЛЗ 5 Приготовление шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле и их рекламирование (с учётом WSR)</i>	6	
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Работа со сборником рецептур при изучении фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Составление технологической карты десерта фламбе.	4	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога	Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;		

	<p>У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>У9 оформлять документацию;</p> <p>У14 готовить классические интернациональные блюда из творога, сыра (с учётом WSR);</p> <p>У18 привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень (с учётом WSR);</p> <p>У19 подготовка рецептур (с учётом WSR)</p> <p>Знать:</p> <p>З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>З9 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>З10 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>З11 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З12 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>З21 представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</p>		
	Содержание учебного материала:		
	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога.	2	
	Предварительная подготовка сырья для приготовления.		2
	Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога.	2	
	Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога.		
	Начинки, соусы и глазури для десертов.	2	
	Практические и лабораторные занятия		

	ПЗ 8 Расчет сырья для приготовления блюд из творога и сыра	2		
	<i>ЛЗ 6</i> Приготовление блюд из творога и сыра (с учётом WSR)	6		
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога. Работа со сборником рецептов при изучении десертов из мягкого сыра и творога Составление технологической карты блюд из творога.	4		
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов.	Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию; У10 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR); У19 подготовка рецептов (с учётом WSR) Знать: З13 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З17 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; З18 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; З21 представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)			
	Содержание учебного материала:			
	Ассортимент элементов оформления десертов.	2	2	
	Предварительная подготовка ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.	2		
	Комбинирование различных способов приготовления. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами, оформление.	2		
	Контроль качества безопасности элементов оформления	2		
	Практические и лабораторные занятия			
	ПЗ 9 Расчёт сырья для приготовления тулипного теста.	2		
	<i>ЛЗ 7</i> Приготовление горячих десертов своей страны и интернациональной кухни по рецептам (с учётом WSR)	6		

	Самостоятельная работа Произвести расчёт сырья для приготовления элементов оформления для десертов. Составление технологической карты приготовления тулипного теста.	4	
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления безалкогольных горячих напитков.	Уметь: У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 проводить расчёты по формулам; У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; У9 оформлять документацию Знать: З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов; З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; З6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; З15 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; З16 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов		
	Содержание учебного материала:		
	Значение горячих безалкогольных напитков в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао	2	2
	Оформление и техника декорирования сложных горячих напитков, сервировка и подача сложных горячих напитков Безопасные способы хранения.	2	

	Практические и лабораторные занятия		
	ПЗ 10 Решение ситуационных задач: составление технологических карт приготовления напитков.	2	
	Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Горячих напитков». Работа со сборником рецептов при изучении горячих напитков. Составление технологической карты технологии приготовления национальных напитков.	6	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков	<p>Уметь:</p> <p>У1 органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>У2 использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У3 проводить расчёты по формулам;</p> <p>У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</p> <p>У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>У9 оформлять документацию;</p> <p>У19 подготовка рецептов (с учётом WSR)</p> <p>Знать:</p> <p>З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>З6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>З7 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>З8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных</p>		

<p>десертов; 39 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 310 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 311 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 312 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 313 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 314 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 315 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 316 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 317 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 318 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 319 региональные блюда (и готовить их) (с учётом WSR) 321 представление о специальных приспособлениях, использовать их согласно инструкции (с учётом WSR)</p>		
Содержание учебного материала:		
Значение холодных безалкогольных напитков и их классификация.	2	2
Предварительная подготовка сырья для холодных безалкогольных напитков. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами.	1	
Контрольная работа №3	1	
ЛЗ 8 Приготовление, оформление и способы подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, сервировка при подаче.	6	
Итоговое занятие	2	
Самостоятельная работа Составление таблицы требования к качеству «Национальных напитков». Работа со сборником рецептов при изучении холодных напитков. Составление технологической карты приготовления холодных русских национальных напитков.	6	
Учебная и производственные практики	72	
Учебная практика		

<p>выполнение работ</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <p>1. Учебная практика .Виды работ. 1. Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Расчет массы сырья для приготовления сложного холодного десерта. -Приемка, проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления. -Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах: <ul style="list-style-type: none"> - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте. - Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. - Приготовление сложных холодных десертов: фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками; салатов: фруктового, ягодного, шоколадного. <ul style="list-style-type: none"> Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже с использованием различных способов и приемов приготовления холодных десертов. - Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. - Приготовление начинок, соусов и глазури для холодных сложных десертов -Подбор посуды для подачи сложных холодных десертов. -Порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления. - Декорирование сложных холодных десертов. - Бракераж, отпуск готовой продукции. - Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения. <p>Учебная практика. Виды работ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ведение процессов приготовления сложных горячих десертов Расчет массы сырья для приготовления сложного горячего десерта 2. Приемка, проверка качества продукции и подготовка сырья для приготовления сложного горячего десерта. 3. Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах : <ul style="list-style-type: none"> - использование технологического оборудования; - использование маркированного инвентаря, инструментов; - соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте; 4. Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов. 5. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. <ul style="list-style-type: none"> Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок жареных в тесте. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов. 	<p>36</p>	
--	------------------	--

<p>6. Приготовление начинок, соусов и глазури для горячих сложных десертов.</p> <p>7. Подбор посуды для подачи сложных горячих десертов.</p> <p>8. Порционирование, оформление горячих десертов с использованием различных вариантов оформления.</p> <p>9. Декорирование сложных горячих десертов.</p> <p>10. Бракераж, отпуск готовой продукции.</p> <p>Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов; - оформление отделки сложных холодных и горячих десертов; <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками. - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже. - Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных. - Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. - <i>Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (с учётом WSR)</i> - <i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)</i> 		
<p>Производственная практика выполнение работ</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:</p> <p>Производственная практика. Виды работ. 1. Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов - Приготовление салатов: фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже. <p>Производственная практика.. Виды работ. .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ведение процесса приготовления сложных горячих десертов. Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных. <p>Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; 	36	

<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, - оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов; - оформление отделки сложных холодных и горячих десертов; <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками. - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление шербета, тирамису, чизкейка, бланманже. - Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных. - Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. - <i>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий (с учётом WSR)</i> 		
<p>ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ в форме Экзамена квалификационного</p>		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличия *учебного кабинета* «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства»; лабораторий

- учебный кулинарный цех; учебно кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- классная доска, столы, стулья, информационные стенды, шкафы для хранения муляжей, посуды, инвентаря, рабочий стол преподавателя.

Технические средства обучения: ноутбук, программное обеспечение, диапроектор, экран

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную практику, которая проходит на действующих рабочих местах в предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы, холодильные шкафы, пароконвектомат, электроплиты., весы, блендер, миксер:инвентарь;СВЧ-печь;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

1.Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В.Чугунова, М.Ю. Тамова; под общ.ред.профессора В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА – М, 2017.-143с.+ Доп. Материалы. (Высшее образование: Бакалавриат)

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ:

2. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий. / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Седанов.- М.: Изд. центр «Академия», 2013.-344с.

3. Золин В.П. Технологическая оборудование предприятий общественного питания. / В.П. Золин.- М.: Изд. центр «Академия», 2015.-235с.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцов. -М.: Деловая литература. 2014.- 233с.

5. ФЗ РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02.01.2000 ФЗ 29

6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389.

7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ. 2015. – 134с.

8.Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.- М.: Хлебпродинформ. 2015.- 121с.

9. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев. Техника, 2014.- 156с.

10. ГОСТ 50647-94 « Общественное питание. Термины и определения»

11. ГОСТ Р. 50763 – 95 « Общественное питание: Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

12. ГОСТ Р. 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

13. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»

14. Сан ПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 14 Порядок проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы продукции. / Утв. Приказом Министерства Российской Федерации от 15.08. 01 №325

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

16. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ:

17. [www/gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
18. www.rectoratoff.ru
19. www.good-cook.ru
20. www.vkusnosti.com
21. www.gotovim-doma.ru
22. www.kulina.ru
23. www.kuking.net
24. www.souz-kulinarov.ru
25. www.1001recept.com
26. www.gotovim-edim.ru
27. www.povarenok.ru
28. www.pokushay.ru
29. www.eda-server.ru
30. www.iamcook.ru

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 198 академических часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессионального модуля ПМ.05.

Перед изучением профессионального модуля ПМ.05, предшествуют профессиональные модули: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04. Учебные дисциплины: физиология питания, санитария и гигиена, организация производства, экономика.

Форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико – ориентированную подготовку студентов. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

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

Аттестация по итогам изученного модуля заканчивается дифференцированным зачётом и экзаменом.

Освоению данного профессионального модуля предшествуют учебные дисциплины общеобразовательного и общепрофессионального цикла в соответствии с учебным планом по специальности **Техник - технолог**.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться *педагогическими кадрами*, имеющими среднее профессиональное образование, соответствующие профилю

преподаваемой дисциплины (модуля). *Мастера производственного обучения* должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Инженерно-педагогический состав:

1. Ракипова Р.Х. преподаватель высшей категории; образование: высшее (Ульяновский государственный педагогический университет, им.И.Н.Ульянова; технология и предпринимательство, 2007 год), среднее специальное (Ульяновский коммерческий лицей, технология продукции общественного питания, 1996 год).

Мастера:

Мельникова Л.И.

Саламонова Е.В..

ЛямоваФ.Л.

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>	<p>ассортимент сложных холодных десертов;</p> <p>оценивание качество готовых сложных холодных десертов;</p> <p>органолептическое определение степени готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>владение технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>оформление и техника декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>владение основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий №1,2,3,4</p> <p>Экспертное наблюдение лабораторных работ №1,2,3</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ №1,2,3</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторных работ №1,2,3</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторных работ №1,2,3</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ №1.2.3</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ №1,2,3.</p>

<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>ассортимент сложных горячих десертов;</p> <p>оценивание качества готовых сложных горячих десертов;</p> <p>органолептическое определение степени готовности и качества сложных горячих десертов;</p> <p>владение технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>технология приготовления сложных горячих десертов: кексов, пудингов, запеканок;</p> <p>оформление и техника декорирования сложных горячих десертов;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>-владение основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий №5,6,7,8,9,10.</p> <p>Экспертное наблюдение лабораторных работ №4,5,6,7,8.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ №4,5,6,7,8.</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторных работ №4,5,6,7,8.</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторных работ №4,5,6,7,8.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ №4,5,6,7,8.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ №4,5,6,7,8.</p>
<p>ПК 5.3 <i>Осуществлять изготовление, творческое оформление, презентацию, подготовку к реализации изделий для сложных холодных и горячих десертов (с учётом WSR)</i></p>	<p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивание качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептическое определение степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>владение технологическим оборудованием и производственным инвентарем и</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практических заданий №1-10.</p> <p>Экспертное наблюдение лабораторных работ №1-8.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ №1-8.</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторных работ №1-8.</p>

	<p>безопасно использует при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оформление и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-владение основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Экспертный анализ при выполнении лабораторных работ №1-8.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ №1-8.</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторных работ №1-8.</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 специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес.	проявление интереса к своей будущей профессии	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- адекватность принятия решений	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск и использование	нахождение и использование информации.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	При выполнении тех или иных видов работ.	на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями; - проявление ответственности; - развитие лидерских качеств.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	- проявлять ответственность	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование повышения личностного и квалификационного уровня	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на практических, лабораторных занятиях, учебной и производственной практике.