

Министерство образования Новосибирской области  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«БЕРДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по профессиональному модулю	ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
	индекс МДК	название МДК
специальность	19.02.10	Технология продукции общественного питания
	код специальности	название специальности
Разработчик:	преподаватель	Терновая В.В
	должность	подпись фамилия, имя, отчество

Рабочая программа учебной дисциплины разработана ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО): Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования»

---

43.02.15

код специальности

---

«Поварское и кондитерское дело»

название специальности

---

код укрупненной группы специальности

---

название укрупненной группы специальности

Организация-разработчик: ГБПОУ НСО «Бердский политехнический колледж»

Разработчик:

преподаватель

Терновая В.В.

должность

подпись

фамилия, имя, отчество

**РАССМОТРЕНО**

Заседание ПЦК

Протокол № 1 от 18.10. 2022

Председатель ЦК

Л.А. Ларина Л.А. Ларина

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по учебно-методической работе

С.В. Сак С.В. Сак

01.09.2022

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.....	24

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 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 (специальностям) СПО **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**. В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. И соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП 08. Техническое оснащение организаций питания.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения модуля

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Уметь	Знать
ПК 5.1 ПК 5.2 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	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;	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

<p>ОК 11 ЛР 4; ЛР 7; ЛР 14.</p>	<p>оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции. 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.</p>	<p>оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p>
-------------------------------------	---	--

		<p>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</p>
--	--	---

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды	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, <b>часов</b>	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 5.1-5.2	Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.	<b>74</b>	<b>30</b>	24		<b>35</b>		<b>9</b>		
ПК 5.1-5.2	Раздел 2 Технологическое оборудование для приготовления десертов	<b>56</b>	<b>12</b>	8		<b>35</b>		<b>9</b>		
ПК 5.1-5.2	Раздел 3 Технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов	<b>243</b>	<b>199</b>	134		<b>35</b>		<b>9</b>		
ПК 5.1-5.2	Раздел 4 Организация производства десертной продукции	<b>86</b>	<b>41</b>	34		<b>36</b>		<b>9</b>		
	Производственная практика	<b>72</b>							<b>72</b>	
	Всего:	<b>531</b>	<b>282</b>	200	-	<b>141</b>	-	<b>36</b>	<b>72</b>	

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 работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		<b>282</b>	
Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика.		<b>31</b>	
Тема 1.1. Товароведная характеристика субтропических и тропических плодов.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
Тема 1.2. Полуфабрикаты			
	1. Значение десертов в питании.	1	2
	2. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов. Товароведная характеристика плодов.	1	
	3. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	1	
	4. Отделочные полуфабрикаты (начинки, соусы, глазури) для отдельных сложных десертов.	1	



промышленного производства для десертной кулинарной продукции.	5.	Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов.	1	2
	6.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>8</b>	
	1.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	2	
	2.	Расчеты массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формуле).	4	
	3.	Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>16</b>	
	1.	Оценка качества желирующих веществ.	2	
	2.	Подбор и оценка сырья для приготовления сложных десертов. Органолептическая оценка качества свежих плодов.	4	
	3.	Подбор и оценка сырья для приготовления сложных десертов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	4	
	4.	Подбор и оценка сырья для приготовления сложных десертов. Подготовка шоколада к работе, методы темперирования.	6	
	Раздел 2 Технологическое оборудование для приготовления десертов			
Тема 2.1. Оборудование для приготовления сложных холодных	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	Организация работы холодного цеха для приготовления сложных холодных десертов.	1	2
	2.	Виды технологического оборудования и производственного	1	

десертов		инвентаря используемого для приготовления сложных холодных десертов.		
	3.	Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>8</b>	
	1.	Организация производства в холодном цехе. Составление плана холодного цеха.	4	
	2.	Подбор и подготовка оборудования и инвентаря для приготовления сложных десертов.	4	
	3.	Контрольная работа	<b>1</b>	
Раздел 3 Раздел Приготовление сложных десертов			<b>199</b>	
Тема 3.1. Технология приготовления сложных холодных десертов.	<b>Содержание</b>		<b>29</b>	2
	1.	Ассортимент сложных холодных десертов.	1	
	2.	Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.	1	
	3.	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	1	
	4.	Методы приготовления сложных холодных десертов.	2	
	5.	Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	
	6.	Ассортимент и технология приготовления железированных блюд.	2	
	7.	Технология приготовления муссов, самбуков, кремов.	2	
	8.	Технология приготовления суфле, парфе.	2	
	9.	Технология приготовления террина, щербета.	2	

	10.	Технология приготовления тирамису, чизкейка.	2	
	11.	Технология приготовления бланманже.	2	
	12.	Технология приготовления мороженого.	2	
	13.	Правила замораживания основ для приготовления сложных десертов.	2	
	14.	Правила охлаждения для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	15.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов и видов теста для сложных холодных десертов.	2	
	16.	Актуальные направления в приготовлении холодных сложных десертов.	2	
	<b>Практические работы</b>		<b>20</b>	2
	1.	Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	2.	Составление нормативной документации (ТТК).	2	
	3.	Расчеты массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.	4	
	4.	Составление технологических карт для выполнения лабораторных работ.	2	
	5.	Составление технологических карт на сложные холодные десерты.	4	
	6.	Составление последовательности технологических операций по подготовке сырья и приготовления сложных холодных десертов.	2	
	7.	Решение технологических задач (проводить расчеты по формуле).	2	
	8.	Работа по оформлению документации.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>24</b>	
	1.	Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления сложных холодных десертов. Приготовление желе, оформление многослойного желе, муссов, самбуков, суфле с фруктами, ягодного террина, кремов, парфе,	12	

		щербетов. Оценка качества приготовленных холодных десертов.		
	2.	Приготовление чизкейка классического, салата фруктово-ягодного, шоколадных салатов, компотов, киселей.	12	
Тема 3.2. Приготовление сложных горячих десертов.	<b>Содержание</b>		<b>28</b>	2
	1.	Ассортимент сложных горячих десертов.	2	
	2.	Методы и направления приготовления сложных горячих десертов.	2	
	3.	Дополнительные ингредиенты для горячих десертов.	2	
	4.	Подготовка продуктов и ингредиентов для горячих десертов.	2	
	5.	Технология приготовления суфле.	2	
	6.	Технология приготовления пудингов.	2	
	7.	Технология приготовления овощных кексов.	2	
	8.	Технология приготовления гурьевской каши.	2	
	9.	Технология приготовления снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе.	2	
	10.	Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю.	2	
	11.	Технология приготовления десертов фламбе.	2	
	12.	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.	2	
	13.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2	
	14.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	<b>Практические работы</b>		<b>14</b>	
	1.	Работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.	2	
	2.	Составление нормативной документации (ТТК).	2	
3.	Расчеты массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.	2		
4.	Составление технологических карт для выполнения лабораторных	2		

	работ.			
	5.	Составление технологических карт на сложные горячих десерты.	2	
	6.	Составление последовательности технологических операций по подготовке сырья и приготовления сложных горячих десертов.	2	
	7.	Решение технологических задач (проводить расчеты по формуле).	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>29</b>	
	1.	Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления сложных горячих десертов.	5	
	2.	Приготовление суфле с фруктами, ягодного террина, оформление шарлотки с яблоками, пудинга сухарного, гурьевской каши, яблок печенных, блинчики креп-сюзет.	12	
	3.	Оценка качества приготовленных горячих десертов.	12	
			<b>5</b>	
Тема 3.3. Санитарные требования к качеству сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>		<b>5</b>	
	1.	Температура и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных и горячих десертов. создание гармоничных десертов.	1	2
	2.	Органолептический метод определения степени готовности холодных и горячих десертов. Возможные виды дефектов.	1	
	3.	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.	1	
	4.	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	1	
	5.	Возможные виды дефектов сложных холодных и горячих десертов. Требования к качеству десертов, условия хранения и сроки реализации.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>7</b>	<b>2</b>
1.	Органолептически оценивать качество продуктов, используя	3		

		различные способы и приемы приготовления.		
	2.	Решение технологических задач (проводить расчеты по формуле).	4	
Тема 3.4. Оформление и подача сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>		<b>3</b>	
	1.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Начинки, соусы, глазури. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	1	2
	2.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов. Сервировка сложных холодных и горячих десертов.	1	
	3.	Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных и горячих десертов. подача сложных холодных и горячих десертов. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	<b>Практические работы</b>		<b>20</b>	2
	1.	Составление технологических карт для выполнения лабораторных работ.	10	
	2.	Разработка декорирования сложных холодных и горячих десертов.	10	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>	
	1.	Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления сложных горячих десертов. Приготовление фруктов жареных в тесте, суфле. Оценка качества приготовленных десертов.	8	
	2.	Приготовление отделочных п/ф из теста для сложных холодных десертов, оформление и отделка холодных десертов.	8	
3.	Приготовление суфле ванильного, пудинга. Оформление и отделка горячих десертов, контролировать качество десертов.	4		

Раздел 4. Организация производства десертной продукции			<b>41</b>	
Тема 4.1. Организация работы кондитерского цеха.	<b><i>Содержание</i></b>		<b>3</b>	2
	1.	Организация работы кондитерского цеха для приготовления горячих десертов.	1	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	3.	Техника безопасности и охрана труда при работе на тепловом оборудовании для приготовления сложных десертов.	1	
	<b><i>Практические работы</i></b>		<b>14</b>	2
	1.	Составление плана кондитерского цеха.	4	
	2.	Подбор и подготовка оборудования и инвентаря для приготовления сложных десертов.	2	
	3.	Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных десертов.	8	
	<b><i>Лабораторные работы</i></b>		<b>10</b>	
	1.	Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления сложных горячих десертов.	2	
2.	Приготовление сложных десертов европейской кухни. Оформление и отделка горячих десертов, контролировать качество десертов.	8		
Тема 4.2. Организация работы горячего цеха.	<b><i>Содержание</i></b>		<b>4</b>	2
	1.	Организация работы горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемого для приготовления сложных горячих десертов.	2	

	3. Принцип работы технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов.	1	
	<b>Практические работы</b>	<b>10</b>	2
	1. Составление плана горячего цеха.	6	
	2. Подбор и подготовка оборудования и инвентаря для приготовления сложных десертов.	4	
	<b>Экзамен</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>141</b>	
	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Составление схем приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Разработка новых видов сложных холодных десертов подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p> <p>Составление <i>конспекта</i> по теме: «Значение десертов в питании»</p> <p>Составление конспекта по теме: «Ассортимент сложных холодных десертов».</p> <p>Презентации, защита.</p> <p>Составление технологических карт.</p> <p>Составление нормативной документации (ТТК).</p> <p>Разработка дизайна оформления и декорирования сложных холодных десертов.</p> <p>Реферат «Традиционные холодные десерты в русской кухне, особенности их приготовления и подачи».</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов (по формуле).</p> <p>Составление нормативной документации (ТТК).</p> <p>Составление технологических карт для приготовления сложных горячих десертов.</p>		



	<p>Разработка ассортимента сложных горячих десертов.          Работа со Сборником рецептур, интернет – источником.          Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных горячих десертов.          Выполнение творческих работ по приготовлению сложных горячих десертов.          Разработка дизайна оформления и декорирования сложных горячих десертов.          Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных горячих десертов.          Оформление и отделка сложных горячих десертов.          Подготовка ответов на вопросы.          Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.          Оформление рефератов, творческих отчетов по практическим работам и подготовка к их защите.          Работа с мультимедийной техникой, интернетом.</p>		
	<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	
	<p>Виды работ:          Проведение инструктажа.          Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.          Органолептическая оценка качества сырья.          Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования для приготовления сложных холодных десертов.          Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов.          Составление технологических карт.          Определение последовательности технологических операций</p>		

	<p>приготовления и отпуска сложных десертов.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных десертов.</p> <p>Охлаждение сложных десертов.</p> <p>Способы сервировки и подачи сложных десертов, порционирование, оформление.</p> <p>Подбор начинок, соусов и глазури для отдельных десертов.</p> <p>Контроль качества и безопасность готовых сложных десертов.</p> <p>Приготовление и оформление железированных блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов).</p> <p>Приготовление и оформление суфле, парфе.</p> <p>Приготовление и оформление террина, щербета.</p> <p>Приготовление и оформление тирамису, чизкейка.</p> <p>Приготовление и оформление морковный кекс с глазурью.</p> <p>Приготовление и оформление десерта фламбе, пудинг ореховый.</p> <p>Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд. Проверка органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль</p>		
--	--	--	--

	<p>качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</p> <p>Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
--	--	--	--

	<b><i>Производственная практика</i></b>	<b>72</b>	
	<p>Виды работ:</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта.</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления горячего десерта.</p> <p>Приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии.</p> <p>Приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии.</p> <p>Приготовления сложных холодных десертов, используя различное оборудование и инвентарь.</p> <p>Приготовления сложных горячих десертов, используя различное оборудование и инвентарь.</p> <p>Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</p> <p>Оформление сложных холодных десертов.</p> <p>Оформление сложных горячих десертов.</p> <p>Отделка сложных холодных десертов.</p> <p>Отделка сложных горячих десертов.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>531</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие:

- **учебных кабинетов № 20**, 2 корпус Лаборатория (кабинет) метрологии, стандартизации и сертификации.
- **мастерских №8** 2 корпус Учебный кулинарный цех, №10 2 корпус Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: № 20, 2 корпус Лаборатория (кабинет) метрологии, стандартизации и сертификации.

- стол преподавателя;
- парты ученические со стульями.

Технические средства обучения:

персональный компьютер (выход в интернет);

проектор;

принтер;

Оборудование рабочих мест учебных мастерских: №8 Учебный кулинарный цех, №10 Учебный кондитерский цех.

- стандартный набор инвентаря ;
- механическое оборудование;
- тепловое оборудование;
- холодильное оборудование.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### **Основные источники:**

1. А.В Синицина, Е.И Соколова "Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента", издательство "Академия". 2017 г.
2. А.И Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептов блюда кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, 2017 г.

###### **Дополнительные источники:**

1. Н.И. Ковалев, Л.К, Сальников «технология приготовления пищи», среднее профессиональное образование, издательство «Экономика», 2017 г.
2. Ковалев, Н.П. Русская кухня. 2017 г.
3. Новоженев, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. 2016 г.
4. Барановский, В.А., Шатун, Л.Г Повар. 2016 г.
5. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2016. – 272 с. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 2017 г..

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2017 г.
7. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2017 г. – 115 с.

*Отечественные журналы:*

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

*Интернет-ресурсы:*

1. Сеницына А. В. , Соколова Е. И. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/346598/>
2. Н.И Ковалев, М.Н Куткина, В.А Кравцова «Технология приготовления пищи» <https://studfiles.net/preview/2101782/page:12/>
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulinariya.ru>,
4. «Ресторатор шеф» журнал <https://restorator.chef.ru>
5. «Ресторатор» журнал <http://www.restorator.ua/aboutrestorator>
6. «Еда» журнал <https://pressa-vsem.ru/culinary>
7. «Рецепты и кулинария» журнал <http://online-zhurnaly.ru/recepty-i-kulinariya>
8. «Гастроном» журнал <http://jurnali-online.ru/gastronom>
9. «Кулинария» журнал <http://jurnali-online.ru/kulinariya>
- 10.«Школа гастронома» журнал <http://jurnali-online.ru/shkola-gastronoma-kollekciya-receptov>

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

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий. Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Изучение таких дисциплин как: «Математика», Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, "Физиология питания", «Организация хранения и контроля запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы профессиональной деятельности». Профессиональных модулей ПМ 01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ 02 Организация процесса приготовления холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Мастера: наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

"Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов"

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><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</p>	<p>-выбор методов организации и технологии приготовления сложных холодных десертов; -составление технологических и технико – технологических карт на приготавливаемые холодные десерты; - выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных холодных десертов; - подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления сложных холодных десертов; -анализ качества сырья, для сложных холодных десертов и готовой продукции; - анализ технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, выявление ошибок и их исправление; - распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся; - рациональное</p>	<p>Текущий контроль в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; -проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования ; -проведение тестирования по темам; -проведения брокеража сырья и готовой продукции; -подготовка и защита сообщений, презентаций -решение расчётных задач; -решение ситуационных задач.</p>



<p>методы приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для</p>	<p>распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безопасности и охраны труда;</p> <p>- демонстрация качества анализа технологической документации;</p> <p>- правильность выбора ассортимента сложных холодных холодных десертов;</p>	
---	--	--

приготовления сложных холодных десертов		
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p><b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов;  использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;  проводить расчеты по формулам;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;  принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;  выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;  оценивать качество и безопасность готовой продукции;  оформлять документацию;</p> <p><b>знать:</b>  ассортимент сложных горячих десертов;  основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;  органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;  методы приготовления сложных горячих десертов;  технологии приготовления сложных горячих десертов:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор методов организации и технологии приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-составление технологических и технико – технологических карт на приготавливаемые горячие десерты;</li> <li>- выбор технологического оборудования для организации работ по приготовлению сложных холодных десертов;</li> <li>- подбор технологической оснастки: приспособлений, инструментов, инвентаря для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-анализ качества сырья, для сложных холодных десертов и готовой продукции;</li> <li>- анализ технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, выявление ошибок и их исправление;</li> <li>- распределение, учет индивидуальных особенностей обучающихся;</li> <li>- рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторных и практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК;</li> <li>-проведение тестирования по правилам эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>-проведение тестирования по темам;</li> <li>-проведения брокеража сырья и готовой продукции;</li> <li>-подготовка и защита сообщений, презентаций</li> <li>-решение расчётных задач;</li> <li>-решение ситуационных задач.</li> </ul>

<p>суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;  варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;  варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов;  актуальные направления в приготовлении горячих десертов;  сервировка и подача сложных горячих десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;  требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;  основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>техники безопасности и охраны труда;  - демонстрация качества анализа технологической документации;  -правильность выбора ассортимента сложных горячих десертов.</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
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>- обоснование профессиональных функций техника-технолога;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li> <li>- участие в научно-исследовательской работе;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, мастер-классах, обучающих семинарах;</li> <li>- создание портфолио студента</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– планирование собственной деятельности, выбор методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной деятельности и адаптация к изменяющимся</li> </ul>	<p>Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>Опрос, проверка</p>

	<p>обстоятельствам на основе решения простых проблем;</p> <p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- нахождение и использование информации, необходимой для подготовки и проведения практических занятий;</p> <p>- использование различных источников, в т. ч. электронных, для поиска необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация использования информационно-коммуникационных технологий для планирования, подготовки и проведения учебных занятий и самостоятельной работы;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p>
<p>ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p>	<p>Наблюдение за выполнением задания. Опрос, проверка</p>

		выполнения задания, проверка отчетов
ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</li> <li>- внесение корректив в собственную деятельность на основе ее анализа;</li> <li>- проявление ответственности за работу членов команды (подчиненных), за инициирование и выполнение собственных задач;</li> </ul>	Наблюдение за выполнением задания.  Опрос,  проверка выполнения задания,  проверка отчетов
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация собственной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля;</li> <li>- освоение программ дополнительной профессиональной подготовки;</li> <li>- планирование и осуществление обучающимся мероприятий по повышению личностного и квалификационного уровня</li> </ul>	Наблюдение за выполнением задания.  Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
ОК9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса и систематический анализ инноваций в области профессиональной</li> </ul>	Наблюдение за выполнением задания.

	деятельности; - организация собственной деятельности и адаптация к часто изменяющимся технологиям в профессиональной деятельности;	Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов
--	--	--

