ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САРОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ДВАЖДЫ ГЕРОЯ СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА БОРИСА ГЛЕБОВИЧА МУЗРУКОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

Разработчик:
Паршина Е.А. преподаватель ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова

СОГЛАСОВАНО
Протокол №1 от «28» 08 2015 г.
Председатель МК
_____ Е.С.Богданович

УТВЕРЖДАЮ
_____ Зам. директора по УР
_____ Р.М. Сунгатуллина
«28» 08 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)	16
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

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 программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке и для повышения квалификации по профессии:16675 Повар при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля ПМ.05:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 462 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 356 часов; из них
лабораторно-практических работ – 94 часа,
Самостоятельной работы обучающегося – 106 часов;
Производственная практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05)

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			**Самостоятельная работа обучающегося**		**Учебная,** часов	**Производственная (по профилю специальности),** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			Всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов	**Всего,** часов	**в т.ч., курсовая работа (проект),** часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 5.1.-5.2.	**МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	**318**	**212**	94		**106**			
	Учебная практика	**-**						**-**	
	Производственная практика	**144**						-	**144**
	Всего:	**606**	**212**	94		**106**			**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.			**462**	
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.			**318**	
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов.			**178**	
Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов.	**Содержание учебного материала**		**16**	2
	1.	Значение десертов в питании. Классификация холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов.	16	
	2.	Методы приготовления сложных холодных десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов. Общие технологические требования к производству холодных десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов.		
	3.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Санитарные требования к производству холодных десертов.		
	4.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к качеству готовых сложных холодных десертов, реализация, сроки хранения.		
	5.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
	6.	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.		
	7.	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов.		
	8.	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		
Тема 1.2. Производственный инвентарь и оборудование для	**Содержание учебного материала**		**2**	2
	1	Использование оборудования и инвентаря. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных десертов.		

приготовления сложных холодных десертов				
Тема 1.3. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	**Содержание учебного материала**		**12**	3
	1.	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для салатов.	12	
	2.	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.		
	3.	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых. ягодных салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.		
	4.	Технология приготовления, оформление и техника декорирования десертов. Приготовление шоколадных салатов.		
	5.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов		
	6.	Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых. Ягодных, шоколадных салатов.		
Тема 1.4. Технология приготовления фруктов в сиропе.	**Содержание учебного материала**		**8**	
	1.	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе. Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.	8	
	2.	Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.		
	3.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе.		
	4.	Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.		
Тема 1.5. Технология приготовления желированных холодных десертов.	**Содержание учебного материала**		**12**	
	1.	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация. Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов.	12	
	2.	Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.		
	3.	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.		
	4.	Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.		
	5.	Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.		

	6.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов.		
Тема 1.6. Технология приготовления сложных холодных десертов: мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.	**Содержание учебного материала**		**74**	
	1.	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.	16	
	2.	Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.		
	3.	Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.		
	4.	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.		
	5.	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.		
	6.	Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.		
	7.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов. Способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов.		
	8.	**Контрольная работа** Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов.		
	Практические работы		**58**	
	1	Приготовление сладких соусов.	**4**	
	2	Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод.		
	3	Составление ТК и приготовление ягодных и фруктовых салатов.		
	4	Составление ТК и приготовление фруктового салата с шоколадным соусом.		
	5	Технология приготовления муссов.		
	6	Технология приготовления крема ванильного из сметаны.		
	7	Технология приготовления суфле.		
	8	Технология приготовления Парфе ванильное (мороженое).		
	9	Технология приготовления шоколадного террина.		
	10	Технология приготовления пая ванильного.		
	11	Технология приготовления тирамису.		
	12	Технология приготовления творожного чизкейка.		
	13	Технология приготовления бланманже из молока.		
	14	Технология приготовления щербета «Восточная сладость».		
	15	Технологический процесс приготовления желированных сладких блюд.	**2**	
	Самостоятельная работа		**54**	

	1. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации холодных десертов». 2. Подготовка рефератов: «Холодные десерты народов мира» 3. Составление рекламных проспектов холодные десерты. 4. Систематическая проработка конспектов занятий по теме. 5. Составить словарь терминов по теме «Холодные десерты» 6. Составить технологические карты по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды, салаты с различными фруктами с шоколадом. 7. Составить технологические карты по приготовлению шербета: молочного, апельсинового, сливового, фруктового, клубничного. 8. Подготовить сообщение по теме «Значение холодных десертов в питании» (с описанием каждого вида). 9. Подготовить сообщение по теме «Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов». 10. Составить технологические карты по приготовлению тирамису: итальянского, кофейного, с печеньем, с бисквитом 11. Составить технологические карты по приготовлению чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с медом. 12. Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов». Работа должна состоять из 15-20 слайдов. 13. Подготовить презентацию по теме «Приготовление фруктовых салатов, варианты оформления и подача». 14. Составить схему приготовления десерта «Радуга». 15. Составить технологические карты для приготовления холодного десерта пая: апельсинового, яблочного, из персиков, маково-лимонного. 16. Составить технологические карты по приготовлению муссов**:** клюквенного, апельсинового, лимонного, яблочного (на манной крупе). 17. Составить технологические карты по приготовлению кремов: ванильного из сметаны, шоколадного, орехового, ягодного 18. Составить технологические карты по приготовлению суфле: из йогурта и творожной массы, абрикосового, из шоколада, дольче, кофейного, яблочного. 19. Составить технологические карты по приготовлению парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, бананового, марципанового с кремом, белого шоколадного. 20. Составить технологические карты по приготовлению террина: из шоколада с фруктами, шоколадно-сливового, грушевого, апельсинового. 21. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов 22. Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов 23. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже, щербета, пая, крема, муссов. 24. Разработка и составление ТТК авторского рецепта холодного десерта.		

Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов			**138**	
Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов:, пудингов.	**Содержание учебного материала**		**22**	
	1.	Классификация горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов.	22	
	2.	Общие технологические требования к производству горячих десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячих десертов.		
	3.	Методы приготовления сложных горячих десертов. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих десертов.		
	4.	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Санитарные требования к производству горячих десертов.		
	5.	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к качеству готовых сложных горячих десертов, реализация, сроки хранения.		
	6.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.		
	7.	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		
	8.	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных горячих десертов.		
	9.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;		
	10.	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов		
	11.	Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.		
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада	**Содержание учебного материала**		**14**	3
	1.	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов, снежков из шоколада. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	14	
	2.	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		
	3.	Технология приготовления гурьевской каши. Способы подачи и оформления.		
	4.	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов.		
	5.	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов.		
	6.	Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.		

	7.	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.		
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	**Содержание учебного материала**		**50**	
	1.	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	14	
	2.	Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	3.	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	4.	Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	5.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	6.	Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	7.	**Контрольная работа** Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов.		
	Практические работы		**36**	
	1	Технология приготовления пудинга сухарного.	**4**	
	2	Технология приготовления пудинга яблочного с орехами.		
	3	Технология приготовления кекса овощной с сыром.		
	4	Технология приготовления десерта каша Гурьевская.		
	5	Технология приготовления шоколадного фондю.		
	6	Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю.		
	7	Технология приготовления десерта фламбе.		
	8	Технология приготовления фруктов, жареных в тесте (пакоры).		
	9	Технология приготовления фирменного десерта панакота.		
	Самостоятельная работа		**52**	
	1. Работа с дополнительной литературой. Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт на горячие десерты 2. Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации горячих десертов». 3. Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога. 4. Систематическая проработка конспектов занятий по теме. 5. Работа с нормативными документами (сборник рецептур). Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов». Работа должна состоять из 15-20 слайдов. 7. Подготка презентацию по теме «Горячие десерты». 8. Подготовка презентации по теме «Варианты оформления и сервировки горячих десертов.			

	Требования к безопасности хранения». 9. Подготовка презентации по теме «Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих десертов». 10. Подготовка презентации по теме «Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле». 11. Подготовка сообщения по теме «Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов». 12. Подготовка рефератов: «Горячие десерты народов мира». 13. Составление рекламных проспектов и брошур холодные десерты. 14. Систематическая проработка конспектов занятий по теме. 15. Составить словарь терминов по теме «Холодные десерты» 16. Составить словарь терминов по теме «Горячие десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта. 17. Подготовка сообщения по теме «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных горячих десертов». 18. Подготовка сообщения по теме «Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов». 19. Подготовка презентации по теме «Современные варианты оформления сложных горячих десертов». 20. Составить краткий конспект ответа на вопрос: варианты оформления. 21. Составить краткий конспект ответа на вопрос.Требования к качеству, условия хранения и подача. 22. Составить краткий конспект ответа на вопрос.Технологическое оборудование и производственный инвентарь. 23. Составить краткий конспект ответа на вопрос.Правила проведения бракеража. 24. Составление ТТК на приготовление суфле. 25. Описать технологию приготовления сухарей для полуфабриката пудинга сухарного, если на производстве отсутствуют сухари промышленного производства. 26. Разработка и составление ТТК на самбук из абрикосов. Подготовка продуктов для приготовления самбуков. Приготовление самбуков из свежих яблок, абрикосов. Варианты оформления и подача самбуков.		
	Дифференцированный зачет	**2**	
Производственная практика **Виды работ:** 1. Ознакомление с правилами Т.Б. и правилами эксплуатации оборудования цеха. Ознакомление с работой холодного и горячего цехов при приготовлении десертов 2. Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов; 3. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; 4. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 5. Оформление и отделка сложных холодных десертов; 6. Оформление и отделка сложных горячих десертов; 7. Контроль качества и безопасности готовой продукции;		**144**	

8. Организация рабочего места по изготовлению сложных холодных десертов; 9. Организация рабочего места по изготовлению сложных горячих десертов; 10. Участвовать в планировании основных показателей производства. 11. Планировать выполнение работ исполнителями. 12. Организовывать работу трудового коллектива. 13. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 14. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 15. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 16. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 17. Производить расчет рецептур для горячих десертов; 18. Производить расчет рецептур для холодных десертов; 19. Контроль качества и безопасности горячих и холодных десертов; 20. Дифференцированный зачет.		
Всего	**462**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы профессионального модуля предусмотрено наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, лаборатории Технического оснащения и организации рабочего места и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- комплект тестовых заданий по темам;
- методические рекомендации для выполнения практических работ;
- комплект презентаций по темам и разделам;
- компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;

Оборудование лаборатории:

- технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО
2. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2010

Рекомендуемые источники:

1. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»- М.: ОЦПКРТ, 2002
2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература,1999
3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика,1988
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания .- Изд. 9-е, испр. и доп. – Ростов н/ Дону: Феникс, 2009. – 373 с.
5. Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. Пособ. Для студ. СПО /В.В. Усов.- М.: ИЦ «Академия», 2007

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-

М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Интернет-ресурсы:

- www.cooke.ru
- www.3to.ru
- www.eda.ru
- www.menu.ru
- www.pectopah.ru
- www.cooking.ru
- www.praktika.df.ru
- deli@deli.ru
- gotovim.ru
- kuking.net
- Ресторан. UA
- PestoRus.com
- Kulina.ru
- Restoranoff.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению рабочей программы профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

ОП.03 Организация и хранения и контроль запасов сырья

ОП.05 Метрология и стандартизация,

ОП.10 Контроль качества продукции общественного питания,

ОП.11 Техническое оснащение и организация рабочего места.

МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Условия проведения занятий:

При организации учебных занятий в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы и методы обучения (деловые и ролевые игры, разбора конкретных ситуаций и т.п.), партнерские отношения преподавателя с обучающимися, обучающихся между собой; использование средств для повышения мотивации к обучению.

Обучающийся учиться сам, а преподаватель осуществляет управление его учением: мотивирует, организовывает, координирует, консультирует, контролирует его учебно-познавательную деятельность. Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам.

Для повышения эффективности образовательного процесса практические занятия и лабораторные работы с обучающимися проводятся в количестве 15 человек в одной подгруппе.

Условия консультационной помощи обучающимся:

Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных - групповых консультаций. Самостоятельная внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением (учебными элементами, методически рекомендациями и т.п.). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню модуля.

При подготовке к итоговой аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение модуля ПМ.05 в рамках подготовки специалистов среднего звена

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается преподавателями, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля, имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ.05) (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	✓ разработка ассортимента холодных десертов для сложных блюд; ✓ умение работать с товаросопроводительными документами; ✓ умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; ✓ использование основных методов проверки качества сырья; ✓ выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; ✓ расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; ✓ осуществление точного и правильного взвешивания на весах; ✓ организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; ✓ приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; ✓ приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; ✓ оформление и отделка сложных холодных десертов; ✓ контроль качества и безопасности готовой продукции.	Фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; ролевые игры; студенческие конференции.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	✓ разработка ассортимента горячих десертов для сложных блюд; ✓ умение работать с товаросопроводительными документами; ✓ умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; ✓ использование основных методов проверки качества сырья; ✓ выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; ✓ расчет массы сырья для	Фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; дифференцированный зачет.

	приготовления сложных горячих десертов; ✓ осуществление точного и правильного взвешивания на весах; ✓ организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов; ✓ приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; ✓ оформление и отделка сложных горячих десертов; ✓ контроль качества и безопасности готовой продукции.	

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**
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии - грамотная постановка цели дальнейшего профессионального роста	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе проведения лабораторных работ, деловых и ролевых игр. конференций, круглых столов, в нестандартных ситуациях Наблюдение, оценка портфолио: участие в научно- технических конференциях, научно-техническом творчестве, наличие дипломов, грамот).
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и выполнении работ по разработки технологических процессов;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация владения программными и программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами,	

	функционирующими на базе микропроцессорной; - вычислительной техники, а также современных средств и систем транслирования информации, информационного обмена;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- скорость адаптации при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация навыков организации работы подчиненных и контроля выполнения заданий - самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- правильность и четкость организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля (ПМ.05)	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- точность анализа инноваций в энергетике, использование современных технологий в профессиональной деятельности	