

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО
кулинарного и торгового профиля
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Архипова Л.Н., преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего –247 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента–175 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента –116 часов;

самостоятельной работы студента – 59 часов;

учебной и производственной практика– 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) **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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента, часов		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов		
			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	-		
ПК 5.1	Раздел 1. Приготовление и оформление сложных холодных десертов.	108	72	38	-	36	-	-	-	-	
ПК 5.2	Раздел 2. Приготовление и оформление сложных горячих десертов.	66	44	30	-	22	-	-	-	-	
	Учебная практика	36						36			
	Производственная практика (по профилю специальности)	36								36	
	Всего:	247	116	68		58		36		36	

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление сложных холодных десертов.		108	
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		108	
Тема 1.1. Ассортимент, технология приготовления и оформления сложных холодных десертов.		108	
Тема 1.1.1. Ассортимент, требования к качеству, хранения и технология приготовления сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных холодных десертов.	Содержание учебного материала	6	
	1. Ассортимент сложных холодных десертов	4	2
	2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.		
	3. Органолептические методы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		
	4. Методы приготовления сложных холодных десертов.		
	5. Характеристика основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.		
	6. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов		
	7. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		
	8. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
	9. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
	10. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.		
	11. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	2	

	1. Работа с учебным материалом. 2. Составления конспекта по теме «Температурный режим, требования к безопасности хранения сложных холодных десертов»	2	
Тема 1.1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации сложных холодных сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	6	2
	1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных десерт.	4	
	2 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.		
	3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов		
	4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов к процессу хранения и подготовки к реализации		
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	2	
	1. Работа с учебным материалом. 2. Составления конспекта по теме «Технологическое оборудование и производственный инвентарь использованный для приготовления сложных холодных десертов»	2	
Тема 1.1.3 Технология и правила приготовления сложных сладких начинок, соусов и глазурей для холодных десертов	Содержание учебного материала	9	2
	1. Ассортимент сложных начинок, соусов и глазурей.	4	
	2. Основные критерии оценки качества готовых сложных начинок, соусов и глазурей.		
	3. Органолептические методы определения степени готовности и качества сложных сладких начинок, соусов и глазурей.		
	4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами в приготовлении сложных сладких начинок, соусов и глазурей.		
	5. Варианты комбинирования различных способов приготовления сладких начинок, соусов и глазурей.		
	6. Технология приготовления сложных соусов для холодных десертов.		
	7. Технология приготовления глазурей для холодных десертов.		
	8. Технология приготовления начинок для холодных десертов		
	9. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов соусами и глазурью;		
	10. Сервировка и подача сложных соусов.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	2	
	1. Составление расчет и технологических карт на сложные сладкие начинки, соусы и глазури для холодных десертов	2	
Контрольная работа	0		

	Самостоятельная работа		3	
	1. Работа с учебным материалом. 2. Составление конспекта по теме «Начинки и глазури для сложных холодных десертов» 3. Составление технологических карт для приготовления начинок и глазури			
Тема 1.1.4 Технология и правила приготовления сложных творожных десертов и десертов из кремов.	Содержание учебного материала		21	2
	1. Ассортимент сложных творожных десертов		6	
	2. Ассортимент сложных десертов из кремов.			
	3. Основные критерии оценки качества готовых сложных творожных десертов и десертов из кремов.			
	4. Органолептические методы определения степени готовности и качества сложных творожных десертов и десертов из кремов.			
	5. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами в приготовлении сложных творожных десертов и десертов из кремов.			
	6. Технология приготовления сложных творожных десертов и десертов из крема: кремов, тирамису, чизкейка, пай.			
	7. Варианты оформления и техника декорирования сложных творожных десертов и десертов из кремов.			
	8. Сервировка и подача сложных творожных десертов и десертов из кремов.			
	Лабораторные работы		4	
	1. Приготовление сложных творожных десертов и десертов из кремов.			
	Практические занятия		4	
	1. Составление расчет и технологических карт для приготовления сложных творожных десертов и десертов из кремов. Приготовление десертов с использованием принципов здорового питания из творога.		2	
	2. Расчет используемого сырья для приготовления сложных творожных десертов и десертов из кремов. Современные требования к организации рабочего места кондитера при приготовлении десертов из кремов		2	
	Контрольная работа		0	
Самостоятельная работа		7		
1. Работа с учебным материалом. 2. Составление конспекта по теме «Десерты из крема». 3. Составление таблицы «Требования к качеству сложных творожных десертов и десертов из кремов». 4. Составление технологических карт для приготовления сложных творожных десертов и десертов из кремов. 5. Составление алгоритма приготовления для сложных творожных десертов и десертов из кремов.				
Тема 1.1.5 Приготовление, подготовка к реализации сложных десертов из свежих фруктов и ягод, и	Содержание учебного материала		18	2
	1. Ассортимент десертов из свежих фруктов и ягод.		4	
	2. Ассортимент салатов из фруктов и ягод.			
	3. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, салатов и шоколадных салатов и десертов из свежих фруктов и ягод.			

приготовление сложных салатов из фруктов и ягод.	4.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из свежих фруктов и ягод, и салатов из фруктов.		
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления салатов из свежих фруктов и десертов из свежих фруктов и ягод,		
	6.	Варианты оформления и техника декорирования сложных салатов из фруктов и ягод и десертов из свежих фруктов и ягод.		
	7.	Сервировка и подача сложных салатов из фруктов и ягод и десертов из свежих фруктов и ягод.		
	Лабораторные работы		4	
	1.	Приготовление сложных салатов из фруктов, десертов из шоколада. Приготовление десертов с использованием принципов здорового питания из свежих фруктов и ягод.		
	Практические занятия		4	
	1.	Составление расчетов и технологических карт для приготовления сложных салатов из фруктов, ягод и шоколада, и десертов из свежих фруктов и ягод	2	
	2.	Расчет используемого сырья для приготовления сложных салатов из фруктов, ягод и шоколада, и десертов из свежих фруктов и ягод. Современные требования к организации рабочего места кондитера при приготовлении десертов из свежих фруктов и ягод	2	
	Контрольная работа		0	
Самостоятельная работа		6		
1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Шоколадные салаты». 3. Составление таблицы «Требования к качества сложных салатов из фруктов, ягод и шоколада, и десертов из свежих фруктов и ягод». 4.Составление алгоритма приготовления сложных салатов из фруктов, ягод и шоколада, и десертов из свежих фруктов и ягод. 5. Составление технологических карт для приготовления сложных салатов из фруктов, ягод и шоколада, и десертов из свежих фруктов и ягод				
Тема 1.1.6 Приготовление, подготовка к реализации железированных блюд.	Содержание учебного материала		9	2
	1.	Ассортимент железированных блюд	4	
	2.	Технологию приготовления железированных блюд: желе, муссы, самбук.		
	3.	Основные критерии оценки качества готовых железированных блюд		
	4.	Правила охлаждения основ для приготовления жилированных блюд		
	5.	Органолептический метод определения степени готовности и качества железированных блюд		
	6.	Варианты оформления и техника декорирования, сложных железированных блюд.		
	7.	Сервировка и подача сложных железированных блюд.		
	Лабораторные работы		0	
	Практические занятия		2	
1.	Составление расчет и технологических карт для приготовления железированных блюд .			
Контрольная работа		0		
Самостоятельная работа		3		

	1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Мусс и самбук». 3.Составление технологических карт на желе, муссы и самбук.		
Тема 1.1.7 Приготовление, подготовка к реализации сложных желированных десертов	Содержание учебного материала	18	2
	1. Ассортимент сложных желированных десертов: желе, терин, панакота, бланманже, суфле.	4	
	2. Технологию приготовления сложных желированных десертов: желе, терин, панакота, бланманже, суфле.		
	3. Основные критерии оценки качества готовых сложных желированных десертов: желе, террин, панакота, бланманже, суфле.		
	4. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных желированных десертов: желе, терин, панакота, бланманже, суфле.		
	5. Правила охлаждения для приготовления сложных желированных десертов: желе, терин, панакота, бланманже, суфле.		
	6. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных желированных десертов: желе, терин, панакота, бланманже, суфле.		
	7. Варианты оформления и техника декорирования сложных желированных десертов: желе,		
	8. Сервировка и подача сложных желированных десертов		
	Лабораторные работы	4	
	1. Приготовление сложных желеобразных десертов.		
	Практические занятия	4	
	1 Составление расчет и технологических карт для приготовления сложных желеобразных десертов.	2	
	2 Расчет используемого сырья для приготовления сложных желеобразных десертов	2	
	Контрольная работа	0	
Самостоятельная работа	6		
1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Желеобразных десертов». 3. Составление таблицы «Требования к качества сложных желеобразных десертов». 4.Составление технологических карт для приготовления сложных желеобразных десертов. 5. Составление алгоритма приготовления для сложных желеобразных десертов.			
Тема 1.1.8 Приготовление, подготовка к реализации сложных замороженных десертов	Содержание учебного материала	21	2
	1. Ассортимент сложных замороженных десертов	4	
	2. Технологию приготовления замороженных десертов: мороженые, парфе, щербет, ганита		
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных замороженных десертов		
	4. Основные критерии оценки качества готовых сложных замороженных десертов		
	5. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных замороженных десертов		
	6. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных творожных десертов		
	7. Варианты оформления и техника декорирования сложных замороженных десертов		
	8. Сервировка и подача сложных замороженных десертов		

	Лабораторные работы	4	
	1. Приготовление сложных замороженных десертов. Приготовление десертов с использованием принципов здорового питания из замороженных фруктов и ягод.		
	Практические занятия	6	
	1. Составление расчет и технологических карт для приготовления сложных замороженных десертов	2	
	2. Расчет пищевой энергетической ценности на сложные холодные десерты	4	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	7	
	1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Декорирование и подача замороженных десертов». 3. Составление таблицы «Требования к качества сложных замороженных десертов ». 4.Составление расчетов пищевой энергетической ценности. 5. Составление алгоритма приготовления замороженных десертов.		
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление сложных горячих десертов.		66	
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		66	
Тема 2.1. Ассортимент, технология приготовления и оформления сложных горячих десертов.		66	
Тема 2.1.1. Ассортимент, требования к качеству, хранения и технология приготовления сложных горячих десертов. Правила выбора основных продуктов для приготовления сложных холодных десертов.	Содержание учебного материала	3	
	1. Ассортимент сложных горячих десертов	2	2
	2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных горячих десертов.		
	3. Органолептические методы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	4. Методы приготовления сложных горячих десертов.		
	5. Характеристика основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.		
	6. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов		
	7. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов;		
	8. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.		
	9. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.		
	10. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	

	Самостоятельная работа	1	
	1.Работа с учебным материалом. 2. Составления конспекта по теме «Характеристика сырья для приготовления горячих десертов»		
Тема 2.1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации сложных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание учебного материала	6	2
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих десерт.	4	
	2. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.		
	3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов к процессу хранения и подготовки к реализации		
	5. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	0	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	0	
	1.Работа с учебным материалом. 2. Составления конспекта по теме «Подача, Условия и сроки реализации горячих десертов»	2	
Тема 2.1.3 Технология и правила приготовления сложных сладких начинок, соусов и глазури для горячих десертов	Содержание учебного материала	9	2
	1. Ассортимент сложных начинок, соусов и глазури для горячих десертов.	2	
	2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами в приготовлении сложных сладких начинок, соусов и глазури для горячих десертов..		
	3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сладких начинок, соусов и глазури.		
	4. Технология приготовления сложных соусов для горячих десертов.		
	5. Технология приготовления глазури для горячих десертов.		
	6. Технология приготовления начинок для горячих десертов		
	7. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов соусами и глазурью.		
	Лабораторные работы	0	
	Практические занятия	4	
	1. Составление расчет и технологических карт на сложные сладкие начинки, соусы и глазури для горячих десертов	2	
	2. Расчет сырья на сложные сладкие начинки, соусы и глазури для горячих десертов. Современные требования к организации рабочего места кондитера при приготовлении горячих десертов	2	
	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	3	
1.Работа с учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Технология приготовления соусов для горячих десертов» 3.Составления алгоритма приготовления начинок и соусов, для горячих десертов»			

Тема 2.1.4 Приготовление, подготовка к реализации сложных горячих десертов из свежих фруктов.	Содержание учебного материала		15	2		
	1.	Ассортимент горячих десертов из свежих фруктов.	2			
	2.	Технология приготовления сложных горячих десертов: фрукты фламбированные, фрукты на грили, фрукты жареные, фрукты жареные в тесте				
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов из фруктов.				
	4.	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из фруктов.				
	5.	Сервировка и подача сложных горячих десертов из фруктов.				
	Лабораторные работы		4			
	1.	Приготовление сложных горячих десертов из фруктов. Приготовление горячих десертов с использованием принципов здорового питания из свежих фруктов и ягод.	4			
	Практические занятия					
	1.	Составление расчет и технологических карт для приготовления сложных горячих из фруктов.				
	2.	Расчет используемого сырья для приготовления сложных горячих десертов из фруктов.				
	Контрольная работа				0	
	Самостоятельная работа				5	
	1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Десерты фрукты на гриле». 3. Составление таблицы «Требования к качества сложных десертов из фруктов». 4.Составление алгоритма приготовления сложных десертов из фруктов. 5. Составление технологических схем на сложные горячие десерты из фруктов.					
	Тема 2.1.5 Приготовление, подготовка к реализации сложных горячих десертов из теста, круп, овощей, шоколада и творога.	Содержание учебного материала			33	2
1.		Ассортимент сложных горячих десертов			4	
2.		Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.				
3.		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов.				
4.		Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.				
5.		Сервировка и подача сложных горячих десертов.				
Лабораторные работы		6				
1.		Приготовление сложных горячих десертов. Приготовление горячих десертов с использованием принципов здорового питания из овощей, круп и творога		12		
Практические занятия						
1.		Составление расчет и технологических карт для приготовления сложных горячих десертов из овощей, круп и творога				
2.		Расчет используемого сырья для приготовления сложных горячих десертов. Современные требования к организации рабочего места кондитера при приготовлении горячих десертов из овощей, круп и творога				
3.		Расчет пищевой энергетической ценности на сложные горячие десерты				
4.		Зачетное занятие				

	Контрольная работа	0	
	Самостоятельная работа	11	
	1.Работас учебным материалом. 2.Составление конспекта по теме «Сложные горячие десерты из круп и творога». 3. Составление таблицы «Требования к качества сложные горячие десерты из теста, круп, овощей, шоколада, яиц и творога». 4.Составление алгоритма приготовления на сложные горячие десерты из теста, круп, овощей, шоколада, яиц и творога. 5. Составление технологических схем на сложные горячие десерты из теста, круп, овощей, шоколада, яиц и творога. 6.Составление расчетов пищевой энергетической ценности на сложные горячие десерты из творога. 7. Составление расчетов сырья на сложные горячие десерты из теста, круп, овощей, шоколада, яиц и творога. 8. Составление технологических карт на сложные горячие десерты из теста, круп, овощей, шоколада, яиц и творога.		
Учебная практика Виды работ:	1.Органолептическая оценка качества основных для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 2.Подбор оборудование, инвентаря и продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления сложных холодных и горячих десертов. 3.Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов. 4.Приготовление сложных холодных и горячих десертов. 5.Оформление, отделка и выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. 6.Органолептическая оценка качества основных для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	36	
Производственная практика Виды работ:	1. Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта. 2. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. 3. Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 4. Оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов. 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.	36	
Итого		247	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеются:

- учебный кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- мастерская Кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства:

- рабочие места на 30 студентов;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно - методической документации);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно - методической документации;
- наглядные пособия (муляжи изделий).

Оборудование мастерской Кондитерское дело:

конвекционная печь, шкаф для расстойки, индукционная плита, холодильник, шкаф шоковой заморозки, стол производственный, стол для краскопульта, стеллаж, шпилька-тележка, микроволновая печь, куттер, планетарный миксер, блендер, лампа для карамели, краскопульт, моечная ванна, доска разделочная, фен тепловой, сотейник, решетка для глазирования, доска мраморная, сито, венчик, стакан мерный, миска пластиковая, миска нержавеющей, палетка кондитерская, шпатель, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка, коврик силиконовый, формы силиконовые, кондитерское кольцо, кондитерская форма квадрат, комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебники для студ учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына, Е.И. Соколова -3-е изд, стер.- М.: «Академия», 2018.

Справочники:

1. Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. :ПрофиКС, 2008.

2. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011г.
3. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов.: ДеЛиплюс,2011г.

Дополнительные источники:

1. Шестакова Т.И. Кондитер –профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров В.С. Сборник рецептур для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.
4. Прохоров В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.
6. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ сред. проф. образования/ Л.З. Шильман.- М.: «Академия», 2015.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ сред. проф. образования/ Л.З. Шильман.- 2-е изд., сУпер.- М.: «Академия», 2015.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ сред. проф. образования/З.П. Матюхина – 4-е изд., стер.- М.: «Академия», 2012.
9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования / В.В Усов - 8-е изд., стер. – М. : «Академия», 2010.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анцифорова.- 4-е изд., перераб. И допол.- М.: «Академия»,2010.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Шеф Арт»;
3. «Ресторанные ведомости»;
4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет ресурсы

1. Десерты - рецепты / Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
2. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

3. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>
4. Рецепты десертов <http://restoranam.net/recipes/desserts/>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных десертов; - разработка ассортимента сложных холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных холодных десертов; -демонстрация правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов; - демонстрация основных критерии оценки качества теста; -организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных холодных десертов; -способы приготовления сложных холодных десертов; -температурный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами; - демонстрация сервировки, вариантов оформления и декорирования сложных холодных десертов; -соответствие готовых сложных холодных десертов, требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных холодных десертов. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); тестирование; устный опрос.</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и во время</p>

<p>сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных горячих десертов; - разработка ассортимента сложных горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для сложных горячих десертов; -демонстрация правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов; - демонстрация основных критерии оценки качества теста; -организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих десертов; -способы приготовления сложных горячих десертов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами; - демонстрация сервировки, вариантов оформления и декорирования сложных горячих десертов; -соответствие готовых сложных горячих десертов, требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готовых сложных горячих десертов. 	<p>производственной практики (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений при самооценке студентами (дневник студента); фронтальный опрос; тестирование, технологический диктант</p>
----------------------------------	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p>Наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности</p>

<p>ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности;</p> <p>(заполнение контрольной ведомости студента);</p> <p>мониторинг умений самооценки студентов (дневник студента)</p>
<p>ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- демонстрация нахождения и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)</p>
<p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ,</p>

		производственной практики и дневника студента)
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наличие подготовленного производственного помещения в соответствии с санитарными требованиями
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной

		практики и дневника студента)
--	--	-------------------------------