

**ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор колледжа

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

«15» 12 2014 г.

\_\_\_\_\_  
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

\_\_\_\_\_  
(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

Чайковский В.А.  
подпись

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05**

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

Волгоград 2014

**ОДОБРЕНА**

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся  
по специальности **260807 «Технология продукции  
общественного питания»**

Протокол № 3 от 25.10.2014

Заведующая кафедрой  Л.В. Веденева

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по Учебной  
работе

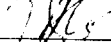
 А.М. Тазов

«25» 10 2014 г.

Разработчик:

Преподаватель .

ГБОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»:

 Чернецова Л.В.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБОУ ВКРС и Т:  Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ ГБОУ ВКРС и Т: \_\_\_\_\_

(ИОФ)

(должность)

(подпись)

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ИОФ) \_\_\_\_\_ (должность)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	стр. <b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>13</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования (далее СПО) по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **260807 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 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке, переподготовке и повышении квалификации в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции 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 обучающийся по окончании 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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

<b>Всего (часов)</b>	<b>207</b>
в том числе (часов):	
максимальной учебной нагрузки обучающегося,	<b>135</b>
включая (часов):	
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -	<b>90</b>
(лабораторные и практические работы)	44
- самостоятельной работы обучающегося -	<b>45</b>
учебной практики -	-
производственной практики -	<b>72</b>

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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 <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			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 1, ПК 2	Раздел 1. Организация процесса производства десертов	66	36	26		18		-	-
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	54	20	12		10		-	24
ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	45	18			9		-	24
ПК 1, ПК 2	Раздел 4. Приготовление комбинированных десертов	42	16	6		8		-	24
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:	207	90	44		45		-	72

### 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 обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов,	Уровень освоения
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Раздел ПМ 1. Организация процесса производства десертов		36	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных горячих десертов		207	
Тема 1.1 Организация рабочего места при приготовлении десертов	<b>Содержание</b>		
	Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Назначение и технологической линии при приготовлении десертов в холодном, кондитерском или десертном цехах.		
	Организация рабочих мест.	2	
	Характеристика и принцип действия технологического оборудования согласно ТБ и требованиям СанПин		
	Правила безопасного использования оборудования, инвентаря при приготовлении десертов		
	<b>Содержание</b>		
	1. Нормативная документация предприятий общественного питания.		
	2. План- меню. Составление производственной программы холодного, кондитерского или десертного цеха.	2	
Тема 1.2 Оперативное планирование производства	3. Определение соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции согласно типу предприятия. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.		
	<b>Практические занятия</b>		
	1. Составление производственной программы цеха по приготовлению десертов.	4	
	2. Расчет сырья согласно составленной программы.	4	
	3. Составление сводной сырьевой ведомости	4	
	4. Определение численности работников. Составление графиков выхода на работу.	4	
	5. Расчет холодильного оборудования.	4	
	6. Расчет механического и др оборудования и площади цеха.	4	
	<b>Содержание</b>	2	
	Полуфабрикаты для приготовления сладких блюд: плоды, ягоды (свежие, быстрозамороженные, сушеные), сиропы, фруктово-ягодные пюре, для приготовления салатов и десертов. Требования к качеству, условия, сроки и режимы хранения. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблоч целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблоч протертых с сахаром, земляники (сатовой) дробленой с сахаром и др.		
Тема 1.3 Подготовка сырья для приготовления десертов			



	2.	Полуфабрикаты для приготовления сладких блюд: взбитые сливки, сметана, яичные белки, сладкая яично-молочная смесь («льезон», «шарлотт»), орехи и д.р. Особенности их приготовления. Требования к качеству, условиям, сроки и режимы хранения.		
	3.	Характеристика и использование желирующих веществ. пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фуцелларана, агароида); пищевых кислот (лимонной, молочной, винно-каменной, 0-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов(сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахараина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.	2	
Тема 1.4 Начинки, соусы и глазури	<b>Содержание</b>			
	1.	Приготовление начинок, соусов, глазури для отдельных холодных и горячих десертов; Сладкие соусы и сиропы пром. производства, используемые при приготовлении десертов.	2	
	2.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;		
	3.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;		
	<b>Практические занятия</b>			
	1.	Расчет сырья, определение количества порций при приготовлении десертов с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептов, нормативных документов. Составление ТК.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>			
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем ). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление в тетради трех практических занятий, выполнение графической работы (размещение оборудования в холодном цехе) и подготовка их к защите.			18	
Составление нормативных документов для разработанного меню, составление компьютерной презентации по результатам практических занятий.				
Раздел ПМ 2. Приготовление сложных холодных десертов			20	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			207	
Тема 2.1 Приготовление замороженных десертов	<b>Содержание</b>			
	1.	Приготовление парфе, фруктового льда, сорбета. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	2.	Приготовление мороженого, холодного суфле. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		6	

		<b>Приготовление десертов с мороженым.</b> 1. Мороженое Нью-Йоркское (оформление: соус малиновый, бисквит основной) 2. Клубничный сорбет (оформление: воздушный п/ф) 3. Ромовое парфе (оформление: соус коньячный) 4. Холодное радушное суфле (оформление: глазурь шоколадная, сироп сахарный, украшения из заварного теста)		
Тема 2.2 Приготовление десертов из яиц, сливок, сыра	<b>Содержание</b>			
	1.	Приготовление кремов, муссов, суфле. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	2.	Приготовление тирамису, терринов, панакоты. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1.	<b>Приготовление десертов на сливках.</b> 1. Русская шарлотка (оформление: бисквитные пальчики) 2. Тирамису. 3. Нормандский шоколадный мусс (оформление: бисквитные пальчики, сироп кофейный) 4. Традиционный трайфл (оформление: бисквитные пальчики, печенье миндальное)	6	
Систематическая проработка концептов занятий, учебной и специальной технической литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем ). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.		<b>Самостоятельная работа</b>		
		<b>Тематика домашних заданий</b>	10	
Составление алгоритма приготовления сложных холодных десертов. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные холодные десерты Составление рецептов блюд сложных холодных десертов. Разработка технологических карт на сложные холодные десерты.				
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ-</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, тирамису, чизкейка, бланманже. Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Определять вес основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сервировать и украшать сложные холодные десерты. Комбинировать различные способы украшения сложных холодных десертов. Хранить сложные холодные десерты с учетом требований безопасности готовой продукции.			24	
<b>Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов</b>			18	
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>			207	
Тема 3.1 Приготовление воздушных пирогов	<b>Содержание</b>		4	
	1.	Приготовление пудингов, суфле. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		

Тема 3.2 Приготовление десертов на огне	Содержание		4	
	1.	Приготовление десертов фондю, фламбе. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
Тема 3.3 Приготовление десертов во фритюре	Содержание		2	
	1.	Фруктовые десерты, жареные во фритюре. Пончики из заварного теста с мороженым, шоколадные пончики жареные «фри» и др. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
Тема 3.4 Приготовление десертов из круп и муки	Содержание		2	
	1.	Приготовление каши гурьевской, пудингов из круп. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2.	Приготовление овощных кексов, саварена и др. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
	Содержание		2	
Тема 3.5 Приготовление блинных десертов	1.	Приготовление блинного теста. Характеристика. Ассортимент. Различные начинки. Блинчики фаршированные, блинный торт. Фруктовый пудинг из блинного теста. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.		
	2.	Приготовление пудингов и пончиков из блинного теста. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
Систематическая проработка комплексов занятий, учебной и специальной технической литературы ( по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем ). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.				
Составление алгоритма приготовления сложных горячих десертов. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные горячие десерты Составление рецептов блюд сложных горячих десертов. Разработка технологических карт на сложные горячие десерты.				
Производственная практика				
Виды работ- Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Определять вес основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сервировать и украшать сложные горячие десерты. Комбинировать различные способы украшения сложных горячих десертов. Хранить сложные горячие десерты с учетом требований безопасности готовой продукции.				
Раздел 4. Приготовление комбинированных десертов			16	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			207	
Тема 4.1 Приготовление кондитерской выпечки	Содержание		2	
	1.	Паи, торты и открытые пироги. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск. Требования		

		к качеству, режимы хранения и реализации.	
	2.	Торты, пирожные, классические торты, пудинги из бисквитного теста, кексы на дрожжах. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
	Лабораторные работы		
	Приготовление комбинированных десертов.		6
	1.	1. Мороженое «Сюрприз» 2. Блинчики с начинкой из суфле и соуса сабайон 3. Корзинка из меренги, заполненная фруктами 4. Десерт «Замарашка»	
	Содержание		
Тема 4.2 Десерты из слоеного теста	1.	Приготовление слоеного теста и изделий из него: «транш», коробочки, «пальмиры», жалюзи. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации	2
	Содержание		
Тема 4.3 Десерты с различными видами теста	1.	Приготовление теста фило и изделий из него: штрудель, слоеная пахлава, печенье, фруктовые пай. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
	2.	Заварное и песочное тесто и печенье. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2
	Самостоятельная работа		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленные преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.			8
	тематика домашних заданий		
Составление алгоритма приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составление технологических схем, компьютерных презентаций на сложные холодные и горячие десерты Составление рецептов блюд сложных холодных и горячих десертов. Разработка технологических карт на сложные холодные и горячие десерты.			
Производственная практика			24
Виды работ- Приготовление сложных холодных и горячих десертов: пая, овощных кексов, гурьевской каши и др. Проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сервировать и украшать сложные холодные и горячие десерты. Определять вес основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Сервировать и украшать сложные холодные и горячие десерты. Комбинировать различные способы украшения сложных холодных и горячих десертов. Хранить сложные холодные и горячие десерты с учетом требований безопасности готовой продукции.			
Всего			207

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места;
- учебная кулинарная лаборатория;

#### **спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- библиотека;
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- комплект учебно-методической документации;
- комплект бланков технологической документации;
- видеопроектор;
- наглядные пособия;
- муляжи.

#### **Оборудование и инвентарь лабораторий и учебных цехов:**

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы);

- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, налитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Н.Г Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., Академия – 2012
2. В.И. Богущева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;

##### **Нормативные документы**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для приятий общественного питания. - М., Экономика, 2002
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

##### **Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Перевод А. Москвичевой Десерты, М.: Д37 ТЕРРА, 1998г.
3. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu - М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2001г.
4. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

ОП. Микробиологии, санитарии и гигиены

ОП. Физиология питания

ОП. Охрана труда

ОП. Экономические и правовые основы производственной деятельности

ОП. Безопасность жизнедеятельности

Реализация программы модуля предполагает итоговую (концентрированную) производственную практику. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготoвления сложных холодных и горячих десертов** **МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации **педагогических** кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу должна иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

**Мастера** производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность организации приготовления сложных холодных десертов. Правильность приготовления сложных холодных десертов.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Правильность организации приготовления сложных горячих соусов. Правильность приготовления сложных горячих десертов	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; Рациональность организации рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов; Правильность приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов; Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых сложных холодных и горячих десертов; Соблюдение требований к температуре подачи сложных холодных и горячих десертов;	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отчет по учебной и производственной практике в виде аттестационного листа</li> <li>Практический экзамен на базе предприятия</li> </ul>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике. - организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда; - выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ; - представляет методы профессиональной профилактики своего здоровья; - демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; - составляет план лабораторной работы и выполнения действий на практике.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам



ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др.</li> <li>- владеет различными методиками поиска информации;</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры;</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству;</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации;</li> <li>- подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена;</li> <li>-Осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет.</li> <li>-Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию.</li> <li>-Осуществляет обучение с использованием ПК .</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса;</li> <li>- Устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения;</li> <li>- Аргументирует и обосновывает свою точку зрения;</li> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результаты выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке сырья к производству;</li> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	<p>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, производственной практике;</p> <p>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</p> <p>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;</p>	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование внеурочной работы	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности по военно-патристическому долгу	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам