

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

ББК 74.57

Р 13

Согласована:
Зав. библиотекой
Ильютенко С. Н.
« 20 » 05 2020 г.

Рассмотрена и
рекомендована:
ЦМК
профессиональных
модулей
Протокол № 9
от « 20 » 05 2020 г.
Председатель ЦМК
Демченко Н. И.

«Утверждаю»:
Зам. директора по
учебной работе
Панаскина Л. А.
« 20 » 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих / Сост. Н. И. Осипова, Л. М. Ивашкина. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020 -24 с.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

СОГЛАСОВАНА: Викторова
наименование предприятия

Ф.И.О., должность, подпись « 20 » 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА: ресторан
наименование предприятия

зав. производства Н. И. Куркина
Ф.И.О., должность, подпись « 20 » 05 2020 г.

СОГЛАСОВАНА: ресторан
наименование предприятия

управляющий директор Мандриков
Ф.И.О., должность, подпись « 20 » 05 2020 г.

ББК 74.57

© Осипова Н. И., 2020
© Ивашкина Л. М., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания: *в части освоения основного вида профессиональной деятельности* Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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 программы профессионального модуля:

всего – 270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 198 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 132 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 66 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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), за 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 (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Производственная практика (по профилю специальности), часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		
			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	
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 1 Определения качества и безопасности сырья, его товароведная характеристика	26	16	6		10		-
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 2 Использование технологического оборудования для приготовления десертов	18	10	4		8		-
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 3 Приготовление сложных холодных и горячих десертов	124	88	52		36		-
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 4 Контроль качества сложных холодных и горячих десертов	16	10	4		6		
ПК 5.1 ПК 5.2	Раздел 5 Организация производства десертной продукции	14	8	4		6		
ПК 5.1 ПК 5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72						72
	Всего:	270	132	70	-	66	-	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика		26	
МДК. 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 1.1. Товароведная характеристика субтропических и тропических плодов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Товароведная характеристика некоторых видов субтропических и тропических плодов: манго, папайя, киви, ананас, бананы, личи, карамбола, питихайя, требования к качеству.</p> <p>Классификация цитрусовых плодов: апельсины, мандарины, агли, помело, климентины, минеолы, танжеринны, кумкваты, Лаймы и лимоны.</p> <p>Условия хранения субтропических и тропических плодов. Влияние температурного режима хранения на сохранения качества плодов.</p> <p>Практические работы</p> <p>Оценка качества плодов.</p> <p>Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность плодов</p>	6	
Тема 1.2. Полуфабрикат	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика полуфабрикатов</p>	4	2

ы промышленного производства для десертной кулинарной продукции	промышленного производства для десертной кулинарной продукции: нугатин, тесто фило, смеси (фруктовая, шоколадная, белковая, яично-молочная), пюре из фруктов и ягод, соусы, украшения из мастики, шоколада, мармелада, вафельные. Требования к качеству и безопасности, условия хранения.		
	Практические работы	2	
	Определение качества жележных и шоколадных изделий. Работа с ГОСТами по определению качества фруктово-ягодной продукции.		
	Самостоятельная работа	10	
Изучение видов субтропических и тропических плодов, их товароведной характеристики. Изучение ассортимента полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции.			
Раздел 2. Использование технологического оборудования для приготовления десертов		18	
МДК. 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 2.1. Холодильное оборудование для приготовления десертов	Содержание учебного материала	6	2
	Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация низкотемпературного холодильного оборудования Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация ледогенераторов		
	Практические работы	4	
Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации			

	оборудования для приготовления холодных десертов.		
	Самостоятельная работа	8	
	Изучение новых видов холодильного оборудования разных фирм, характеристики технологических параметров.		
Раздел 3. Приготовление сложных холодных и горячих десертов		124	
МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных десертов	Содержание учебного материала	20	2
	Классификации, ассортимент сложных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству. Температурный и санитарный режим (охлаждение, замораживание) приготовления холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Отделочные полуфабрикаты для оформления десертов: глазури, кремы, украшения из шоколада и карамели, меренги; рисовальные массы; посыпки, тюиль.		

	<p>Тулипное тесто и изделия из него.</p> <p>Соусы и начинка для холодных десертов</p> <p>Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, терина кофейного, ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже миндального, крема ванильного, миндального, крема-брюле, крема-карамели, заварного молочно-шоколадного. Определение готовности. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового замороженного. Требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Требования к качеству.</p> <p>Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырны кексы с ягодами и орехами, сырны пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству.</p> <p>Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом пай с лимонными меренгами, крем в комбенированном бисквите, брушетон и хрустиньи. Требования к качеству.</p> <p>Варианты оформления и декорирования сложных холодных десертов.</p> <p>Требования к безопасности хранения</p>		
--	---	--	--

	и подачи холодных десертов Актуальные направления в приготовлении и оформлении холодных десертов.		
	Лабораторные работы	30	
	Приготовление фруктовых салатов, тертинов, кремов. Органолептическая оценка качества. Приготовление муссов и суфле холодного. Оценка качества. Приготовление замороженных десертов: парфе, щербета, граните. Оценка качества. Приготовление десертов с сыром и творогом. Органолептическая оценка качества. Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами. Органолептическая оценка качества.		
	Практические работы	8	
	Расчет массы сырья для приготовления десертов. Составление технологических схем. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, хранения, подачи. Составление технико- технологических карт на авторские десерты		
Тема 3.2. Приготовление сложных горячих десертов	Содержание учебного материала	16	2
	Ассортимент сложных горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству. Температурный и санитарный режимы приготовления горячих		

	<p>десертов. Соусы для горячих десертов. Особенности и варианты оформления и декорирования горячих десертов. Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе. Требования к качеству. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе. Шоколадное, фруктовое фондю. Фламбированные десерты. Определение готовности и качества десертов органолептическим способом. Требования к безопасности хранения и подачи горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении, оформлении и подачи сложных горячих десертов.</p>		
	Лабораторные работы	12	
	<p>Приготовление суфле, снежков, пудингов. Органолептическая оценка качества десертов. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, пирога из яблок (демонстрационно). Органолептическая оценка качества.</p>		
	Практические работы	2	
	<p>Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов. Составление технологических схем. Составление технико-технологических карт на авторские десерты.</p>		
	Самостоятельная работа	36	
	<p>Изучение ассортимента холодных и горячих сложных десертов ресторанной кухни. Изучение ассортимента, технологии</p>		

	приготовления десертов десертных кафе и баров. Изучение ассортимента десертов национальных кухонь народов мира. Разработка рецептур авторских десертов и составление технико-технологических карт.		
Раздел 4. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов		16	
МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 4.1. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов	Содержание учебного материала	6	
	Контроль качества и безопасности процессов приготовления, хранения и реализации холодных и горячих десертов. Физико-химические показатели качества десертов, методы их определения. Расчет пищевой и энергетической ценности десертов.		2
	Лабораторные работы	4	
	Определение физико-химических показателей холодных и горячих десертов (жира, сахара, молока и др.)		
	Самостоятельная работа	6	
	Изучение экспресс - методов определения качества десертов.		
Раздел 5. Организация производства десертной продукции		14	
МДК. 05.01. Технология приготовления			

СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ			
Тема 5.1. Организация производства десертной продукции	Содержание учебного материала	4	
	Организация рабочих мест по приготовлению фруктовых десертов-салатов. Организация рабочих мест по приготовлению железированных десертов. Организация рабочих мест по приготовлению замороженных десертов. Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов.		2
	Практические работы	4	
	Организация рабочего места для приготовления десертов по заданию. Анализ правильности организации рабочих мест для приготовления десертов. Решение производственных ситуаций.		
	Самостоятельная работа	6	
Организация рабочего места при приготовлении десертов с использованием современного оборудования и инвентаря.			
Производственная практика – (по профилю специальности)		72	
	Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов. – Контроль качества сырья используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов. – Получение сырья от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных и горячих десертов. – Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов. 		

	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление сложных холодных десертов. – Приготовление и оформление сложных горячих десертов. – Санитарные требования к хранению и подачи сложных холодных и горячих десертов 		
	Всего	270	

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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля

Реализация рабочей программы профессионального модуля осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, плакаты, стенды, схемы приготовления десертов, учебно-методический комплекс «ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D (сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт» (контракт 120 от 30.07.2015).

Учебный кулинарный цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, шкафы для посуды, шкаф для сырья, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960х530х870), плита электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, весы CAS SV – 10, холодильник «Смоленск», холодильный шкаф «Полярис», блендер погружной, кипяtilьник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, термомиксинг, ковш алюм., сотейники нер, сковороды, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., скалка, лотки алюминиевые, лотки из нержавеющей стали, сито, доски разделочные, сковороды, миски нержавеющей стали, ножи кухонные, венчики, блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, тарелка десертная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, чайная пара, формы силиконовые, формы из нержавеющей стали, лопаточки силиконовые, лопаточки из нержавеющей стали, выемки из нержавеющей стали, креманки стеклянные, чайники эмалированные, кувшины стекло, учебно-методический комплекс «ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Учебный кондитерский цех

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и стул для преподавателя, комплект лабораторной мебели для обучающихся, шкафы для посуды, шкаф для сырья, стеллаж для посуды, производственные столы, ванна ВМО (960х530х870), плита электрическая, миксер DELTA -5017 BC, водонагреватель Ariston BRAVO E 4523, весы CAS SV – 10, холодильник «Смоленск», холодильный шкаф «Полярис», блендер погружной, кипяtilьник, весы CAS SV – 10, печь пароконвекционная, блендер погружной, микроволновая печь LG 2101042137, хлебопечь CAMERON CB-4407, термомиксинг, ковш алюм., сотейники нер, сковороды, кастрюли алюм., кастрюля алюм. 20л, кастрюля эм., скалка, лотки алюминиевые, лотки из нержавеющей стали, сито, доски разделочные, сковороды, миски нержавеющей стали, ножи кухонные, венчики, блюдо круглое, блюдо овальное, венчик, вилка десертная, тарелка десертная, тарелка мелкая столовая, тарелка пирожковая, чайная пара, формы силиконовые, формы из нержавеющей стали, лопаточки силиконовые, лопаточки из нержавеющей стали, выемки из нержавеющей стали, креманки стеклянные, чайники эмалированные, кувшины стекло, учебно-методический комплекс «ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических и лабораторных занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения профессионального модуля используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для

групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP , 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D)

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, включающий учебное пособие, лабораторный практикум, методические указания по выполнению практических работ, методические указания по изучению профессионального модуля, методические рекомендации по преподаванию профессионального модуля, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация рабочей программы профессионального модуля предусматривает производственную практику (по профилю специальности).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: учебное пособие / Сост. Н. И. Осипова. - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2020. – 96 с.

2. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Лабораторный практикум по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: учебное пособие / Сост. Н. И. Осипова. – Брянск : Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2018. –76 с.

4. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>— Текст : электронный.

5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники (ДИ):

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>— Текст : электронный.

2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88443.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85670.html>.— Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет – ресурсы (И-Р):

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание// Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров// Режим доступа: <http://www.frio.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: <http://www.culina-russia.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: <http://www.chefs.ru> . – Дата обращения: 12.02.2020. – [Заглавие с экрана](#)

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития профессиональных и общих компетенций обучающихся, в процессе

изучения профессионального модуля используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 1.1. Классификация цитрусовых плодов	Комбинированный урок	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий по теме «Товароведная характеристика цитрусовых плодов: климентины, минеолы, танженины, кумкваты» и составляют презентацию по теме
2	Практическое занятие. Влияние температурного режима на качество и безопасность плодов	Коллективная мыслительная деятельность – работа в парах	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их в соответствии с ГОСТом
3	Характеристика полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции	Урок изучения нового материала	Обучающиеся воспроизводят ранее пройденный материал в виде презентации на тему: «Виды полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции»
4	Тема 3.1. Методы приготовления десертов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	Урок беседа	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста
5	Технология приготовления замороженных десертов. Требования к качеству	Комбинированный урок	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде кроссворда
6	Лабораторное занятие Приготовление десертов с сыром и творогом. Оценка качества	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся приготавливают десерты с сыром и творогом с учетом требований, дают оценку качества готовых блюд, решают производственные ситуации
7	Тема 3.2. Технология приготовления шоколадных десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-орехового, суфле на манной крупе. Требования к качеству	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий приготовления горячих десертов и составляют презентацию по теме
8	Актуальные направления в приготовлении, оформлении и подачи сложных горячих десертов	Лекция - визуализация	Обучающиеся осуществляют подбор фотографий оформления десертов и составляют презентацию по теме
9	Тема 5.1. Практическое занятие.	Коллективная мыслительная	Обучающиеся оценивают правильность организации рабочих

Анализ организации рабочих мест при приготовлении десертов. Решение производственных ситуаций.	деятельность – работа в микрогруппах	мест при приготовлении десертов в соответствии с заданием, решают производственные ситуации
--	--------------------------------------	---

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) - русский. Устанавливаются следующие формы учебных занятий: практическое и лабораторное занятие, лекция, семинар, самостоятельная работа. Допускается проведение и других видов занятий. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса предусматривает применение активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, моделирования и разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения, который освобождает обучающегося от необходимости их повторного освоения.

При изучении профессионального модуля предусматривается производственная практика (по профилю специальности). Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является наличие у обучающегося личной медицинской книжки с заключением о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

По МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Изучение программы профессионального модуля завершается экзаменом квалификационным. Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин и модулей:

ОГСЭ. 02.	История
ОГСЭ. 03.	Иностранный язык
ОГСЭ. 04.	Физическая культура
ОГСЭ. 05.	Культурология
ЕН. 01.	Математика
ЕН. 02.	Экологические основы природопользования
ЕН. 03.	Химия
ОП. 01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП. 02.	Физиология питания
ОП. 03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП. 04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП. 09.	Безопасность жизнедеятельности

ОП.10	Организация производства предприятий общественного питания
ОП11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров: реализация ППСЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов в том числе в условиях производства. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. Правильно составляет технологические схемы. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места. Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>сложных холодных десертов.</p> <p>Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления холодных десертов.</p> <p>Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом</p>	<p>задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка</p> <p>организации рабочего места</p> <p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом</p> <p>Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства.</p> <p>Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов.</p> <p>Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов.</p> <p>Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов.</p> <p>Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов.</p> <p>Правильно организует рабочее место для приготовления горячих десертов.</p> <p>Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.</p>	<p>Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката</p> <p>Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов.</p> <p>Экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>Производственные ситуации</p>


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

Технологии формирования общих компетенций

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	демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления десертов.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	
--	--	--

Лист изменений и дополнений к рабочей программе ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 2021-2022у.г.

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола а заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1.	4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.4.2. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <p>1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>2. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: https://book.ru/book/932177 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496</p>	20.05.22г протокол № 9	

		<p>с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85576.html (дата обращения: 29.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <p>1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: https://book.ru/book/932123 (дата обращения: 29.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/88443.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>3. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник / . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 339 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/70891.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>4. Технология продукции</p>	
--	--	--	--

	<p>общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html (дата обращения: 01.05.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Интернет – ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание// Режим доступа: http://fcior.edu.ru. – Дата обращения: 12. 02.2021. – <u>Заглавие с экрана</u></p> <p>2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров// Режим доступа: http://www.frio.ru . – Дата обращения: 12. 02.2021. – <u>Заглавие с экрана</u></p> <p>3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России // Режим доступа: http://www.culina-russia.ru . – Дата обращения: 12. 02.2021. – <u>Заглавие с экрана</u></p> <p>4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России // Режим доступа: http://www.chefs.ru . – Дата обращения: 12. 02.2021. – <u>Заглавие с экрана</u></p>		