

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Варнавинский технологический техникум»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессиональный модуль **ПМ. 05 « Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

специальность **19.02.10. «Технология продукции общественного питания»**

2017г.

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

Рассмотрена предметно - цикловой
комиссией
протокол № 1
от 30.08 2018 г.

Заместитель директора
по воспитательной работе
Малышева В.Ю. / Малышева В.Ю./

Разработчики:
Смирнова Е.В., - преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление сложных горячих десертов;

приготовление сложных холодных 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 профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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 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 безопасного использования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террины, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 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 сложных холодных десертов;
температурный 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 промышленного полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 329 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 221 час, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 150 часов;
лабораторные работы 70 час;
самостоятельная работа 71 час;
учебной и производственной практики 108 часов.

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 команде, эффективно общаться с коллегами , руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя |
| 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 | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|--|--|--|--|----------------|---|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 5.1. | Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов | 109 | 74 | 36 | 35 | | |
| ПК 5.2. | Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов | 112 | 76 | 34 | 36 | | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) часов (итоговая (концентрированная) практика). | 108 | | | | 72 | 36 |
| | ВСЕГО: | 329 | 150 | 70 | 71 | 72 | 36 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

| Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) ПМ, тем, учебная и производственная практика | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. | | | |
| Раздел 1 Приготовление сложных холодных десертов | | 74 | |
| Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов. | Содержание | 30 | 2 |
| | 1. Значение сложных холодных десертов в питании. Классификация и ассортимент холодных десертов. | 2 | |
| | 2. Предварительная подготовка продуктов, для приготовления сложных холодных десертов. | 2 | |
| | 3. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. | 2 | |
| | 4. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Оформление и правила подачи. | 2 | |
| 5. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, | 2 | | |

| | | | |
|-----|---|----------|--|
| | кремов, суфле, парфе. Оформление и правила подачи. | | |
| 6. | Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Оформление и правила подачи. | 2 | |
| 7. | Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. | 2 | |
| 8. | Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. | 2 | |
| 9. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. | 2 | |
| 10. | Начинки, соусы и глазури используемые для приготовления холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов. | 2 | |
| 11. | Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Правила сервировки и подачи сложных холодных десертов. | 2 | |
| 12. | Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. | 2 | |
| 13. | Приготовление холодных фруктово-ягодных напитков. | 2 | |
| 14. | Приготовление коктейлей. | 2 | |
| 15. | Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. | 2 | |
| | Практические работы | 4 | |
| 1. | Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков. | 2 | |

| | | | | |
|--|----|---|-----------|----------|
| | 2. | Расчет энеогетической ценности холодных десертов. | 2 | |
| | | Лабораторные работы | 26 | |
| | 1. | Приготовление сложных железированных сладких блюд . | 2 | |
| | 2. | Приготовление компота из свежих яблок. | 2 | |
| | 3. | Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков. | 2 | |
| | 4. | Приготовление компотов и фруктов в сиропе. | 2 | |
| | 5. | Приготовление начинок, глазури, сладких соусов и сиропов. | 2 | |
| | 6. | Приготовление чизкейка. | 2 | |
| | 7. | Приготовление тирамису. | 2 | |
| | 8. | Приготовление терринов. | 2 | |
| | 9. | Приготовление щербетов. | 4 | |
| | 10 | Приготовление бланманже. | 4 | |
| | 11 | Приготовление фруктово, ягодных и шоколадных салатов. | 2 | |
| Тема 1.2. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для приготовления сложных холодных десертов | | Содержание | 4 | 2 |
| | 1. | Требование качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. | 2 | |
| | 2. | Требование качества готовой продукции для приготовления сложных холодных десертов | 2 | |
| | | Лабораторные работы | 4 | |
| | 1 | Органолептическая оценка качества желирующих веществ. | 2 | |
| | 2. | Органолептическая оценка качества свежих плодов. | 2 | |
| Тема 1.3. Оборудование используемое для приготовления | | Содержание | 4 | |
| | 1. | Виды технологического оборудования холодного цеха: универсальная кухонная машина, слайсер, соковыжималка, миксер. | 2 | |
| | 2. | Виды технологического оборудования холодного цеха: блендер, | 2 | |

| | | | | |
|---------------------------|---|--|-----------|----------|
| сложных холодных десертов | | куттер, аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов (пакоджет). | | |
| | Лабораторные работы | | 2 | |
| | 1. | Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | 35 | 2 |
| | 1 | Решение технологических зада: «Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов». | 2 | |
| | 2 | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 | |
| | 3 | Подготовка к практическим занятиям. | 2 | |
| | 4 | Оформление отчетов по результатам лабораторных работ. | 2 | |
| | 5 | Поиск и изучение информации по темам. | 2 | |
| | 6 | Подготовка сообщений по предложенным темам | 2 | |
| | 7 | Составление технологических карт | 2 | |
| | 8 | Работа с дополнительной литературой | 2 | |
| | 9 | Работа над рефератом по предложенным темам. | 2 | |
| | 10 | Составление технологических карт. | 2 | |
| | 11 | Работа с конспектами, изучение пройденного материала. | 2 | |
| | 12 | Оформление мультимедийной презентации. | 2 | |
| | 13 | Информационный доклад «Оборудование холодного цеха». | 2 | |
| | 14 | Составление кроссвордов по темам: «холодные и горячие десерты». | 2 | |
| | 15 | Систематическая проработка специальных журналов и учебных пособий. | 2 | |
| 16 | Составление логических схем. | 2 | | |
| 17 | Выполнение творческих работ по приготовлению холодных десертов. | 2 | | |
| 18 | Работа с нормативной документацией :сборник рецептур. | 1 | | |
| Раздел 2 | | 76 | | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Приготовление сложных горячих десертов. | | | |
| Тема 2.1 Приготовление сложных горячих десертов. | Содержание 1. Значение сложных горячих десертов в питании. Классификация и ассортимент горячих десертов. 2. Предварительная подготовка продуктов, для приготовления сложных горячих десертов. 3. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. 4. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинги. Правила подачи. 5. Технология приготовления сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша. Правила подачи. 6. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовый фондю, фламбе. Правила подачи. 7. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов. 8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. 9. Начинки, соусы и глазури используемые для приготовления горячих десертов. 10. Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов. 11. Приготовление сложных горячих десертов используя различные технологии 12. Правила сервировки и подачи сложных горячих десертов. | 34 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | 2 |

| | | |
|----------------------------|--|-----------|
| 13 | Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов | 2 |
| 14 | Технология приготовления горячих напитков чай и чайные напитки. | 2 |
| 15 | Технология приготовления горячих напитков кофе и кофейные напитки. | 2 |
| 16 | Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| 17 | Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| Практические работы | | 6 |
| 1. | Расчет энергетической ценности горячих десертов. | 2 |
| 2. | Расчет количества продуктов для приготовления горячих десертов. | 2 |
| 3. | Составление технологических карт на горячие десерт. | 2 |
| Лабораторные работы | | 26 |
| 1. | Приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао). | 2 |
| 2. | Приготовления горячих блюд из яблок. | 2 |
| 3. | Приготовления суфле. | 4 |
| 4. | Приготовления шоколадно-фруктового фондю. | 2 |
| 5. | Приготовления десертов фламбе. | 2 |
| 6. | Приготовление пудингов. | 4 |
| 7. | Приготовление фруктов жаренных во фритюре. | 4 |
| 8. | Приготовление овощных кексов, гурьевской каши. | 4 |
| 9. | Приготовление снежков из шоколада. | 2 |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|-----------|---|
| Тема 2.2 Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для приготовления сложных горячих десертов | Содержание | | 4 | 2 |
| | 1. | Требование качества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. | 2 | |
| | 2. | Требование качества готовой продукции для приготовления сложных горячих десертов. | 2 | |
| Тема 2.3. Оборудование используемое для приготовления сложных холодных десертов | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Виды технологического оборудования горячего цеха: пароконвектомат, аппарат для выпечки блинчиков. | 2 | |
| | 2. | Виды технологического оборудования горячего цеха: кофе-росте, кофемолки, кофеварки, аппарат для варки кофе на песке (ховоли). | 2 | |
| | Лабораторные работы | | 2 | |
| | 1. | Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха. | 2 | |
| | Самостоятельная работа | | 36 | |
| | 1. | Решение технологических задач. | 2 | |
| | 2. | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 | |
| | 3. | Подготовка к практическим и лабораторным занятиям. | 2 | |
| | 4. | Оформление отчетов по результатам лабораторных работ. | 2 | |
| | 5. | Расчет пищевой и энергетической ценности десертов.. | 2 | |
| | 6. | Подготовка рефератов на тему : «Современные десерты. Технология их приготовления и оформления». «Особенности подачи некоторых холодных и горячих десертов». | 2 | |
| | 7. | Составление технологических карт для сложных холодных десертов. | 2 | |
| 8. | Работа с дополнительной литературой | 2 | | |

| | | | |
|---|---|-----------|--|
| 9. | Работа над рефератом по предложенным темам. | 2 | |
| 10 | Составление перечня компонентов. | 2 | |
| 11 | Работа с конспектами, изучение пройденного материала. | 2 | |
| 12 | Сообщение на тему : «Разновидности десертов».. | 2 | |
| 13 | Составление схем приготовления десертов. | 2 | |
| 14 | Составление кроссвордов. | 2 | |
| 15 | Систематическая проработка учебных пособий. | 2 | |
| 16 | Составление задач и их решение. | 2 | |
| 17 | Изготовление презентации в электронном виде. | 2 | |
| 18 | Разработка дизайна оформления и декорирования сложных горячих десертов. | 2 | |
| Учебная практика | | 72 | |
| Виды работ | | | |
| 1.Инструктаж по технике безопасности при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов Расчеты по формулам. Оформление технологической документации. | | 6 | |
| 2.Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления Варианты оформления, правила подачи, оценка качества готовой продукции. | | 6 | |
| 3. Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Варианты оформления, правила подачи, оценка качества готовой продукции. | | 6 | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | |
| | 4. Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе, используя различное технологическое оборудование, способы и приемы приготовления. Варианты оформления, правила подачи, оценка качества готовой продукции. | 6 | |
| | 5. Приготовление начинок, соусов и глазури используемых для приготовления холодных десертов. | 6 | |
| | 6. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов. Приготовления и оформления для подачи железированных сладких блюд. Приготовления отделочных видов теста для приготовления сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасность готовой продукции. | 6 | |
| | 7. Расчеты по формулам для приготовления сложных горячих десертов. Оформление технологической документации. | 6 | |
| | 8. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: овощные кексы, используя различное оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции | 6 | |
| | 9. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: снежки из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, используя различное оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества го | 6 | |
| | 10. Приготовление холодных и горячих напитков. Контроль качества и безопасность готовой продукции. | 6 | |

| | | |
|--|-----------|--|
| 11. Приготовление и оформление сложных горячих десертов: фламбе, каша «Гурьевская», используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции. | 6 | |
| 12. Приготовления и оформления сложных горячих десертов: пудинг, суфле, используя различное технологическое оборудование, инвентарь, способы и приемы приготовления. Правила подачи, варианты оформления, оценка качества готовой продукции. | 6 | |
| Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ | 36 | |
| 1. Вводное занятие. Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов. | 6 | |
| 2. Работа с технологической документацией. Расчет массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов. | 6 | |
| 3. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов. | 6 | |
| 4. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оборудование и производственный инвентарь используемый при приготовлении десертов. | 6 | |
| 5. Оформление и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов | 6 | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | 6. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества сложных холодных и горячих десертов. | 6 | |
|--|---|---|--|

4. Условия реализации профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

циферблатные весы,

миксер,

блендер,

аппарат для вакуумирования,

овоскоп,

миксер для коктейлей,

слайсер для тонкой нарезки продуктов,

соковыжималка для цитрусовых,

аппарат для жарки во фритюре,

льдогенератор,

холодильное оборудование,

взбивальная машина,

электроплита.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Бурчакова И.Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий» М: «Академия»2015-384с.

Синицына А.В.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента :учебник для студ.учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр : «Академия», 2017.

БурчаковаИ.Ю. «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий» М: «Академия»2015- 384с. ., [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)

Цыганова И.Б. «Технология и организация производства хлебобулочных изделий » М: «Академия»2013-348с.

Мазмузова Л.З. «Технология хлебопекарного производства, сырье и материалы » М: «Академия»2013-348с.

Иванова К.И. «Рисование и лепка» М: «Академия»2014-160с.

Ермилова С.В. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» М: «Академия»2014-336с.

Кузнецова Л.С. «Технология и организация производства кондитерских изделий» М: «Академия»2012-480с.

Ермилова С.В. « Мучные и кондитерские изделия из дрожжевого теста» М: «Академия»2014-64с.

Потапова И.И. «Изделия из теста» М: «Академия»2014-64с.

Кузнецова Л.С. «Технология производства мучных кондитерских изделий» М: «Академия»2013-320с.

Качурина Т.А. «Производственное обучение по профессии кондитер часть 1» М: «Академия»2013-64с.

Харченко Н.Э. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014-512с.

Либзина М.Т. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014-512с.

Либзина М.Т. «Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий» М: «Академия»2014-512с. ., [www. Biblioclub.ru](http://www.Biblioclub.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного цикла, а так же общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Охрана труда».

Освоение данного модуля имеет практическую направленность.

Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

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 |
|--|---|--|
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | 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 сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование. |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p>Знать: ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов;</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>методы приготовления сложных холодных десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| | <p>приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> | |
| <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> | <p>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 сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов</p> | <p>Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ Контрольная работа Тестирование.</p> |

приготовления сложных горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;
оценивать качество и безопасность готовой продукции;
оформлять документацию;

Знать:

ассортимент сложных горячих десертов;
основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов;
методы приготовления сложных горячих десертов;
технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;

| | | |
|--|--|--|
| | <p>варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> | |
|--|--|--|

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| <p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>-положительная динамика результатов учебной деятельности - качество выполненных заданий -активное участие в мероприятиях</p> | <p>Результаты обучения по периодам, Участие в общетехникумовских мероприятиях</p> |
| <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения</p> | <p>-соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению -дисциплинированность</p> | <p>Выполнение рекомендаций и требований преподавателей, Оценка по поведению отсутствия замечанию</p> |

| | | |
|---|--|---|
| профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | |
| ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | -коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности, -ответственность за результаты своей работы | Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям, Своевременность выполнения заданий по срокам, Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -результативность поиска информации в области профессиональной деятельности, | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе) Презентация. |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -результативность использования информационных технологий в процессе обучения, -освоение программ необходимых для профессиональной деятельности | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске) Презентация. |
| ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями | Соблюдение норм деловой культуры, Речевой этикет, Конструктивное сотрудничество, Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |
| ОК 7. Ставить цели, | -проявление ответственности за | |

| | | |
|--|---|---|
| <p>мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p> | <p>работу подчиненных, результат выполнения заданий</p> | <p>Экспертная оценка эффективности работы обучающегося в команде</p> |
| <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>- планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня</p> | <p>Экспертная оценка участия в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.</p> |
| <p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p> | <p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности</p> | <p>Экспертная оценка участия в семинарах по производственной тематике</p> |