Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**десертов»**

Специальность: **19.02Л0 «Технология продукции общественного питания»**

**(заочная форма обучения)**

**2015г.**



 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: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссиейпротокол №\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |  |

**Разработчики:**

**Кропотова В.И. – преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ:**

[1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4](#_Toc42843)

[2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7](#_Toc42844)

[3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 9](#_Toc42845)

[4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc42846)  20

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 23

 **(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 (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД**): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии приготовления общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыта работы не требуется.

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

 В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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:**

* -органолептическая оценка качества 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, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
	+ -технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков из шоколадов, 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;
	+ -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
	+ -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
	+ -требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
	+ -основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
	+ -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:**

**Всего – 252 часа, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144часа, включая:

 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –20часов;

 из них лабораторных и практических работ – 10часов;

 самостоятельной работы обучающегося – 124 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 36 часов**.**

**2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельностиВыполнение работ по профессии повар**,**  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  |
| 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  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  |
| ОК 9  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

# 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций**  | **про** | **Наименования разделов профессионально-****\* го модуля**  | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практика)*  | **Объем времени, отведенный****междисциплинарного курса (курсов)**  |  **на освоение**  | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося**  | **Самостоятельная работа обучающегося**  | **Учебная,** часов | **Производственная (по профилю специальности),** часов  |
| **Всего,** часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов  | **в т.ч., контрол работа** часов | **Всего,** часов | **в т.ч., контрольная работа**  |
| **1**  |  | **2**  | **3**  | **4**  | **5**  | **6**  | **7**  | **8**  | **9**  | **10**  |
| **ПК 5.1.-5.2**  |  | **Раздел ПМ 05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**  | **144** | **20**  | **10** | -  | **124** | - **1** |  |  |
|   |  | **Учебная практика**  | **72** |  | 72 |  |
|  |  | **Производственная практика (по профилю специальности)**, часов  | **36** |   |  | **36** |
|  |  | **Всего:**  | **252** | **20** | **10** | **-**  |  **124**  | **1** | 72 | **36** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем**  | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | **Объем часов**  | **Уровень освоения**  |
| **1**  | **2**  | **3**  | **4**  |
| **МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |   | **252** |   |
| **Раздел 1. ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** |   | **144** |   |
| **Тема 1.1. Приготовление соусов, начинок и глазури для десертов**  | **Содержание**   | **4**  | **2**  |
| 1.  | Ассортимент соусов, начинок и глазурей для десертов Ассортимент и требования к качеству готовых смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов. Технология приготовления.  | 2 |   |
| 2.  | Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству соусов, начинок и глазурей для десертов. Требования к качеству готовых соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2 |  |
|   | **Самостоятельная работа** | **38** |   |
| 1. | Варианты комбинирования различных методов приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2 |  |
| 2. | Выбор методов приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2 |  |
| 3.  | Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2  |   |
| 4. | Варианты подбора соусов, начинок и глазурей для отдельных холодных и горячих десертов.  | 2 |  |
|   | 5.  | Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов.  |  2  |   |
| 6. | Методы сервировки и подачи соусов к холодным и горячим десертам.  |   |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 7.  | Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2  |   |
| 8.  | Техника выполнения действий в соответствии с типом соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2 |   |
| 9.  | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, начинок и глазурей для десертов.  | 2 |   |
| 10.  | Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом требований техники безопасности. | 2 |   |
| 11.  | Варианты оформления десертов с использованием соусов и глазурей.  |  2 |   |
| 12. | Температура подачи соусов к холодным и горячим десертам.  | 2 |  |
| 13. | Подготовка к практическим заданиям. | 2 |  |
| 14. | Составление технологических карт. | 2 |  |
| 15. | Оформление отчетов по результатам работ. | 2 |  |
| 16. | Правила охлаждения и подогревания соусов, начинок и глазурей для десертов  | 2 |  |
| 17.  | Требования к безопасности хранения приготовленных соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования  | 2  |   |
| 18. | Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов  | 2 |  |
| 19. | Правила хранения готовых смесей промышленного производства  | 2 |  |
| **Практические**  **занятия**  | **2**  | **3**  |
| 1.  | Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов в соответствии с методами приготовления и типом соусов и глазурей для десертов. | 1   |   |
| 2.  | Технология приготовления начинок для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом начинки для десертов. |  1 |   |
| **Тема 1.2.** **Приготовление сложных холодных десертов**  | **Содержание**   | **2**  | **2**  |
| 1.    | Ассортимент основных холодных десертов Ассортимент, основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, технология приготовления сложных холодных десертов . Требование к качеству, критерии оценки и органолептические способы оценки. |  2    |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Самостоятельная работа** |  **36** |   |
| 1.  | Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием,  | 2 |  |
|  | Выбор методов приготовления различных типов основных холодных десертов  | 2 |  |
| 2.  | Методы приготовления основных холодных десертов: замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование  | 2  |   |
| 3.  | Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд  |  2 |  |
| 4. | Конспектирование материала по темам из рекомендованной преподавателем литературы. | 2 |  |
| 5. | Подготовка ответов на контрольные вопросы, выданные преподавателем. | 2 |  |
| 6. | Написание рефератов по темам. | 2 |  |
| 7. | Обработка текста конспекта. | 2 |  |
| 8. | Оформление отчетов по результатам работ | 2 |  |
| 9. | Поиск информации по темам. | 2 |  |
| 10. | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |  |
| 11. | Поиск информации с использованием интернет ресурсов. | 2 |  |
| 12. |  Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов  | 2 |  |
| 13. | Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования  | 2 |  |
| 14.  | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд  | 2  |  |
| 15.  | Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании  | 2  |   |
| 16. | Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции | 2  |   |
|  17.  |  Методы сервировки и подачи основных горячих десертов.  | 2 |  |
| 18. | Варианты оформления основных холодных десертов для подачи. | 2 |  |
| **Практические занятия**  | **2**  | **3**  |
| 1.  | Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов, технология приготовления сложных холодных десертов. | 1  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |   |  |  |
| 2**.**  | Техника порционирования мороженого промышленного производства | 1  |   |
| **Тема 1.3. Приготовление сложных горячих десертов**  | **Содержание**  | **2**  | 2  |
| 1.  |  Ассортимент, основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных горячих десертов. Технология приготовления, требования к качеству.  | 2  |   |
|  | .  | **Самостоятельная работа** | **30** | 3  |
| 1 | Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом  | 2 |  |
| 2  | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным горячим десертам  | 2  |  |
| 3 | Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных горячих десертов  | 2 |  |
| 4  | Требования к качеству основных горячих десертов  | 2  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 5 | Методы приготовления основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, проваривание на водяной бане, разливка и раскладывание в формы, варка на пару, выпекание, запекание, выемка из форм, обмакивание, порционирование  |  2 |  |
| 6  |  Правила выбора методов приготовления разных типов основных горячих десертов  | 2 |   |
| 7 | Температурный режим и правила приготовления различных типов основных горячих десертов  | 2 |  |
| 8 | Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов  | 2 |  |
| 9 | Температура подачи основных горячих десертов  | 2 |  |
| 10   | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных горячих десертов  | 2 |   |
| 11.  | Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных горячих десертов с учетом требований техники безопасности при: прогревании, жарке основным способом, жарке на гриле, запекании, проваривании на водяной бане, разливке и раскладывании в формы, варке на пару, выпекании, запекании, выемке из форм, обмакивании, порционировании  |  2 |   |
|  | 12. | Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов, предназначенных для последующего использования  |  2 |  |
|  13 | Правила хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства  | 2 |  |
| 14 | Доработка материалов урока. | 2 |  |
| 15 | Подготовка к практическим заданиям. | 2 |  |
| **Практические занятия**  | **2**  | **3**  |
| 1.  | Техника выполнения действий, технология приготовления в сложных горячих десертов.  |  1  |   |
| 2.  | Варианты оформления, методы сервировки и подачи основных горячих десертов .  | 1  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.4. Нарезание и формование овощей и фруктов сложной формы**   | **Содержание**  | **2** | 2  |
| 1.  | Требования к качеству, использование производственного инвентаря и инструментов, техника безопасности овощей и фруктов, используемых для нарезки и формовки сложной формы**.** Правила выбора. | 2  |  |
| 1.  | **Самостоятельная работа** | **20**  |   |
|  | Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и фруктов: очистки, нарезки, обтачивания, формования, вырезания, предохранения от высыхания и потемнения, покрывания желе и гелями, составления композиций  | 2 |  |
| 2.  | Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы | 2  |   |
| 3. | Техника нанесения желе и гелей на готовые изделия сложной формы из овощей и фруктов  | 2 |  |
| 4.  | Виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы |  2 |   |
| 5. | Правила хранения нарезанных и формованных овощей, фруктов и композиций. | 2 |  |
| 6. | Варианты составления композиций из овощей и фруктов сложной формы. | 2 |  |
| 7. | Написание рефератов по темам. | 2 |  |
| 8. | Доработка материалов урока. | 2 |  |
| 9. | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |  |
| 10. | Основные критерии оценки качества нарезанных и формованных овощей и фруктов сложной формы.  | 2 |  |
| **Практические занятия**   | **4** | 3  |
| 1.  | Виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга, используемых для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы |   1 |   |
| 2.  | Способы нарезки и формовки овощей и плодов сложной формы с помощью карбовочных ножей и инструментов для карвинга |  1 |   |
|  | 3.  | Техника вырезания лилии, хризантемы из редьки. Шишек, листиков из моркови. Листиков из яблока. Розочки из помидора. | 1 |   |
| 4.  | Техника вырезания розочки, хризантемы из пекинской капусты, листочков из огурца.  |  1 |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Учебная практика****Виды работ**  Подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертовПриготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных шоколадных салатов.Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе.Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.Приготовление начинок ,соусов, глазури для сложных холодных десертов.Подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертов.Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов.Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудинги.Приготовление сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша.Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовый фондю, фламбе. Приготовление начинок, соусов, глазури для сложных горячих десертов |  | **72**  |  |
| **Производственная практика****(по профилю специальности)****Виды работ**Подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертов .Инструктаж по охране труда и технике безопасности.Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных шоколадных салатовПриготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе.Приготовление сложных холодных десертов: террина,щербета,пая, тирамису, чизкейка ,бланманже. Приготовление начинок ,соусов, глазури для сложных холодных десертов.Подготовка продуктов для приготовления сложных горячих десертовПриготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертовПриготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингиПриготовление сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша.Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовый фондю, фламбе. Приготовление начинок, соусов, глазури для сложных горячих десертов    |  | **36**        |

# 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Оборудование учебного кулинарного цеха 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 столы
* электронные весы
* водонагреватель
* микроволновая печь
* ванны
* бытовая раковина
* электроплита
* электро мясорубка
* жарочный шкаф
* миксер
* холодильник
* производственный инвентарь и инструменты
* наплитная и столовая посуда

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

1.С.А. Данильченко, О.Е. Саенко «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов» - М.: КНОРУС,2018 – 216 с.

2.М.Н. Горенбургов, Г.С. Сологубова «Технология и организация услуг питания» - М.: Изд. центр «Академия»,2012 – 240 с.

3.В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 – 317 с.

4А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова «Технология продуктов общественного питания»/ сборник задач -М.: Магистр: ИНФРА,2018 – 256 с.

5.В.П. Андросов «Производственное обучение проф. «повар» ч.1 – М.: Изд. центр «Академия»,2013 – 112 с.

6.В.П. Андросов «Производственное обучение проф. «повар» ч. 2 – М.: Изд. центр «Академия»,2013 – 160 с.

7.А.В. Мишина «Карвинг - мастер класс» - М.: «Академия карвинга»,2012 – 74 с.

8.О.Белов «Искусство карвинга. Мастер классы для начинающих» - М.: Издательство «Э»,2016 – 144 с.

9.И.А. Самулевич «Правила пользования сборником рецептур блюд и кулинарных изделий» - Изд. система Ridero,2017 – 84 с.

10.Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - Санк-Петербург: Изд. «Профикс»,2014 – 688 с.

11.М.Т. Либзина «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Изд. центр «Академия»,2014 -512 с. Biblioclub.ru.

 Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)
5. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru/)
6. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru/)
7. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru/)
8. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru/)
9. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru/)
10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru/)
11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru/)

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин. Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля Пм 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. 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. Организовыва ть и проводить приготовление сложных холодных десертов.   | Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных холодных десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных холодных десер-тов  |  Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка  |
| ПК 5.2. Организовыва ть и проводить приготовление сложных горячих десертов.   | Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих десертов  | Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка |

 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 кон-****троля и оценки**  |
| **1**  | **2**  | **3**  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  | Демонстрация интересов к будущей профессии  | Экспертная оценка  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  | Организация рабочего пространства Планирование работы Анализ собственной деятельности   | Практические задания Презентация Экспертная оценка  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы   | Практические задания   |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития  | Поиск необходимой информации в документации для предприятий общественного питания  | Практические задания   |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | Выполнение инструкционных карт на приготовление полуфабрикатов, технологических карт на блюда, подготовка презентаций  | Практические задания Зачет  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | Участие в групповых обсуждениях. Высказывание в соответствии с заданным вопросом. Аргументированное отвержение или принятие идей, соблюдение норм публичной речи Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями  | Формализованное наблюдение    |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий  | Демонстрация навыков организации выполнения работ членами команды (организация и проведение заказных мероприятий (блюд)  | Формализованное наблюдение   |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразо- | Отработка профессиональных навыков по приготовлению блюд Освоение приемов работы с  | Практические задания Повышение квалификации  |
| ванием, осознанно планировать повышение квалификации  | новым оборудованием  | через конкурсы, курсы дополнительного образования  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности  | Отработка профессиональных навыков по приготовлению блюд Освоение приемов работы с новым оборудованием  | Практические задания Повышение квалификации через конкурсы, курсы дополнительного образования  |