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 комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  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 десертов  Приготовление 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 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 |  | **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 |