

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. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В. - преподаватель**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8**

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 16**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО-**

**НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 18**

**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 основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 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 приготовления 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, террины, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

технологию 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 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;

самостоятельной работы обучающегося 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. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессио- нальных компетенций** | **Наименования разделов профессио**  **нального модуля** | **Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося,** 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** | **143** | **72** | | **34** | **35** | **36** |  |
| ПК 5.2. | **Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов** | **150** | **78** | | **36** | **36** | **36** |  |
|  | **Производственная практика (по профилю специальности) часов (итоговая (концентрированная) практика).** | **36** | |  |  |  |  | **36** |
|  | **ВСЕГО:** | ***329*** | | ***150*** | ***70*** | ***71*** | ***72*** | ***36*** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | |
| **Раздел 1. ПМ. 05 Приготовление сложных холодных десертов** | |  | | **143** |  | |
| **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.** | |  | | **107** |  | |
| **Тема 1.1** Приготовление сложных холодных десертов. | | **Содержание** | | **30** | 2,3 | |
| 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. Правила подачи. | 2 |
| 5. | Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе. Правила подачи. | 2 |
| 6. | Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. 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. | 2 |
| 13. | Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. | 2 |
| 14. | Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов. | 2 |
| 15. | Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | **26** |  | |
| 1. | Составление технологических схем для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| 2. | Составление технологических карт для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| 3. | Рассчет массы сырья для приготовлениясложных холодных десертов. | 2 |
| 4. | Расчет порций сложных холодных десертов из имеющихся продуктов. | 2 |
| 5. | Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |
| 6. | Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |
| 7. | Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: муссов, кремов. | 2 |
| 8. | Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: суфле, парфе. | 2 |
| 9. | Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. | 2 |
| 10. | Технология приготовления и оформления для подачи желированных сладких блюд. | 2 |
| 11. | Технология приготовления и оформления  сложных холодных десертов: террина, щербета. | 2 |
| 12 | Технология приготовления и оформления  сложных холодных десертов: пая, тирамису. | 2 |
| 13. | Технология приготовления и оформления для подачи, чизкейка, бланманже. | 2 |
| **Тема 1.2.** Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для приготовления сложных холодных десертов | | **Содержание** | | **4** | 2,3 | |
| 1. | Требование качества сырья и полуфабрикатовдля приготовления сложных холодных десертов. | 2 |  | |
| 2. | Требование качества готовой продукции для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | **4** |  | |
| 1 | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |  | |
| 2. | Органолептическая оценка качества готовой продукции для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |
| **Тема 1.3.** Оборудование и инвентарь используемое для приготовления сложных холодных десертов | | **Содержание** | | **4** |  | |
| 1. | Виды технологического оборудования и его безопасное использование для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |  | |
| 2. | Виды производственного инвентаря и посуды и его безопасное использование для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | **4** |  | |
| 1. | Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |  | |
|  | | 2. | Технологическое оборудование для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **35** | 2,3 | |
| 1 | Поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией. | 2 |  | |
| 2 | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 |
| 3 | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |
| 4 | Оформление отчетов по результатам работ. | 2 |
| 5 | Поиск и изучение информации по темам. | 2 |
| 6 | Подготовка сообщений. | 2 |
| 7 | Составление технологических карт | 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 | Составление плана и тезисов ответов. | 2 |
| 13 | Составление схем. | 2 |
| 14 | Составление кроссвордов. | 2 |
| 15 | Систематическая проработка специальных журналов и учебных пособий. | 2 |
| 16 | Составление задач и их решение. | 2 |
| 17 | Изготовление презентации в электронном виде. | 2 |
| 18 | Составление плана текста. | 1 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление.  Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Правила подачи. Оформление.  Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе. Правила подачи. Оформление.  Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Правила подачи. Оформление.  Начинки, соусы и глазури используемые для приготовления холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов.  Технология приготовления и оформления для подачи желированных сладких блюд. | | **36** |  | |
|  | |
| **Раздел 2. ПМ. 05 Приготовление сложных горячих десертов.** | |  | | **150** |  | |
| **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.** | |  | | **114** |  | |
| **Тема 2.1** Приготовление сложных горячих десертов. | | **Содержание** | | **34** | 2,3 | |
| 1. | Значение сложных горячих десертов в питании**.** Классификация и ассортимент горячих десертов. | 2 |  | |
| 2. | Предварительная подготовка продуктов, для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| 3. | Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. | 2 |
| 4. | Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинги. Правила подачи. | 2 |
| 5. | Технология приготовления сложных горячих десертов: овощные кексы, гурьевская каша. Правила подачи. | 2 |
| 6. | Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовый фондю, фламбе. Правила подачи. | 2 |
| 7. | Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| 8. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. | 2 |
| 9. | Начинки, соусы и глазури используемые для приготовления горячих десертов. | 2 |
| 10 | Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов. | 2 |
| 11. | Приготовление сложных горячих десертов используя различные технологии | 2 |
| 12. | Правила сервировки и подачи сложных горячих десертов. | 2 |
| 13. | Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| 14. | Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. | 2 |
| 15. | Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. | 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 |
| **Лабораторные** **работы** | | **28** |  | |
| 1. | Расчет массы сырья для приготовлениясложных горячих десертов. | 4 |
| 2. | Расчет количества порций сложных горячих десертов из имеющихся продуктов. | 4 |
| 3. | Технология приготовленияи оформления сложных горячих десертов: пудинг, суфле. | 2 |
| 4. | Технология приготовленияи оформления сложных горячих десертов: овощные кексы. | 2 |
| 5 | Технология приготовленияи оформления сложных горячих десертов: снежки из шоколада, шоколадно - фруктовое фондю. | 2 |
| 6. | Технология приготовления и оформления для подачи десерта фламбе. | 2 |
| 7. | Технология приготовления и оформления для подачи гурьевской каша. | 2 |
| 8. | Расчет количества продуктов для приготовления сложных горячих десертов «Каша гурьевская» | 2 |
| 9. | Составление технологических схем и карт для приготовления сложных горячих десертов | 4 |
|  | | 10. | Расчет количества продуктов для приготовления сложных холодных десертов. | 2 |
| 11. | Оформление документации. | 2 |
| **Тема 2.2** Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для приготовления сложных горячих десертов  . | | **Содержание** | | **4** | 2,3 | |
| 1. | Требование качества сырья и полуфабрикатовдля приготовления сложных горячих десертов. | 2 |  | |
| 2. | Требование качества готовой продукции для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | **4** |  | |
| 1. | Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |  | |
| 2. | Органолептическая оценка качества готовой продукции для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| **Содержание** | | **4** | 2,3 | |
| 1. | Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов | 2 |  | |
| 2. | Виды производственного инвентаря и посуды, его безопасное использование для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| **Лабораторные** **работы** | | **4** |  | |
| 1. | Технологическое оборудование для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |  | |
| 2. | Технологическое оборудование для приготовления сложных горячих десертов. | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **36** |  | |
| 1. | Поиск информации с использованием интернет - ресурсов в соответствии с инструкцией. | 2 |  | |
| 2. | Подготовка к устным и письменным опросам. | 2 |
| 3. | Подготовка к практическим занятиям. | 2 |
| 4. | Оформление отчетов по результатам работ. | 2 |
| 5. | Поиск и изучение информации по темам. | 2 |
| 6. | Подготовка сообщений. | 2 |
| 7. | Составление технологических карт | 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. | Составление плана и тезисов ответов. | 2 |
| 13. | Составление схем. | 2 |
| 14. | Составление кроссвордов. | 2 |
| 15. | Систематическая проработка специальных журналов и учебных пособий. | 2 |
| 16. | Составление задач и их решение. | 2 |
| 17. | Изготовление презентации в электронном виде. | 2 |
| 18. | Составление плана текста. | 2 |
| **Учебная практика**  **Виды работ**  Технология приготовленияи оформления сложных горячих десертов: пудинг, суфле.  Технология приготовленияи оформления сложных горячих десертов: овощные кексы.  Технология приготовленияи оформления сложных горячих десертов: снежки из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю.  Технология приготовления и оформления для подачи десерта фламбе.  Технология приготовления и оформления для подачи гурьевская каша.  Оформление и правила подачи сложных горячих десертов. | | **36** |  | |
|  | |
| **Производственная практика****(по профилю специальности)**  **Виды работ**  **1.** Технология приготовления сложных холодных десертов.  2. Технология приготовления сложных горячих десертов.  3. Правила сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов  4. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов.  5. Оценка качества сложных холодных и горячих десертов.  6. Оформление и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. | | | | | **36** | |

**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,

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**

Основные источники:

1.Л.Г. Шатун «Технология приготовления пищи» Учебник. М.: Торговая корпорация Дашков. 2007

2.Н.И. Ковалев «Технология приготовления пищи» Учебник. М.: Альфа-М.2007

3.В.И. Богушева «Технология приготовления пищи» Учебник. Учебное пособие. М.: ИЦ Академия. 2007

4.И.Н. Фурс «Технология производства продукции общественного питания» -Мн.: Новое знание, 2002

Дополнительные источники:

1.З.В. Василенко, О.И. Слабко, Т.В. Березнева. Технология приготовления пищи. Практические занятия.

Минск: Беларусь. 2007.

2.Г.Г. Дубцов. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. М.: ИЦ Академия. 2007.

3.Г.Г. Дубцов. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Учебное пособие.

М.: ИЦ Академия. 2007.

4.В.В. Ивлева. Шеф-повар. Практическое руководство. Ростов-на-Дону Феникс. 2007.

5.Г.А. Качурина. Кулинария. Учебное пособие. М.: ИЦ Академия. 2007.

6.В.В. Усов. Основы кулинарного мастерства. Учебное пособие. М.: ИЦ Академия. 2007.

7.Н.Э. Харченко. Технология приготовления пищи. Учебное пособие, практикум. М.: ИЦ Академия. 2007

**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 или на предприятии. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

**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. | **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;  **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;  методы приготовления сложных холодных десертов;  технологию 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 приготовления сложных холодных десертов;  требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование.  Контроль выполнения самостоятельной работы |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | **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 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;  технологию 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;  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. | Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ  Контрольная работа  Тестирование.  Контроль выполнения самостоятельной работы |

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

**Разработчики:**

Смирнова Елена Валентиновна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Кузнецова Любовь Юрьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

Шарова Нина Геннадьевна, преподаватель спец. дисциплин ГБОУ СПО «ВТЭТ»

**Эксперты:**