


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)



СОГЛАСОВАНО
Методическим советом
Протокол
от «27» 06 2020 г.
№ 32

УТВЕРЖДАЮ

Директор


Ю.А. Митько
Приказ от «27» 06 2020 г.
№ 320



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

2020 г.

УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

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

Организация-разработчик: ГАОУ СПО СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчик: Е.А.Сагитова, преподаватель 1К К

Рассмотрена на заседании методической комиссии протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методической комиссии _____

Рассмотрена на заседании методического совета протокол

от «__» _____ 20__ г. № _____

Председатель методического совета _____

Согласовано:

Зам. директора по УР _____ И.Н.Субботина

«__» _____ 2020г.

Содержание

	Стр.
1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля.	11
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.	13

1. Общая характеристика программы профессионального модуля

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень профессиональных и общих компетенций.

Таблица 1

Код	Наименование общих и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04.	Осуществлять поиск и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.2.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Таблица 2

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных 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 его безопасное использование при приготовлении сложных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террин, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных 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; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля
максимальная нагрузка – 201 час;
самостоятельная работа – 31 час;
обязательная аудиторная - 62 часа;
теоретическое обучение – 31 час;
практическое обучение – 23 часа;
лабораторные занятия – 8 часов;
из них на освоение МДК – 93 часов.
на практики:
учебную – 36 ч.
производственную – 72 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Таблица 3

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	68	48	20		20				
ПК 5.2	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	37	22	15		15				
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика	72								72
	Всего:	201	70	35		35		36		72

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать **совокупность** осваиваемых компетенций, умений и знаний.

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Таблица 4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		105
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов		68
Тема 1.1 Общие правила приготовления холодных десертов	<p>Содержание</p> <p>Основных пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов</p> <p>Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов</p> <p>Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов</p> <p>Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов.</p>	12
Тема 1.2 Технология приготовления комбинированных сложных холодных десертов. Варианты оформления	<p>Методы приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов</p>	12
	Практические занятия	2
	1 Работа с нормативно-программной документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	20
	Лабораторные занятия	4
	1 Приготовление и презентация суфле, панакоты, бланманже, террина, фруктовых салатов, желе многослойного, мусса, самбука.	4

	Самостоятельная работа	20
	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Актуальные направления в приготовлении холодных десертов Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	20
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов		39
Тема 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание	5
	1 Приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	5
	Практические занятия	15
	1 Расчет сырья. Составление технологических карт Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	15
	Лабораторные работы	4
	1 Приготовление и презентация яблок в тесте жареных, шарлотки, штруделя, суфле, пудинга.	4
	Самостоятельная работа	15
	Методы приготовления сложных горячих десертов Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов Сервировка столов различными способами Правила подачи сложных десертов	15
	Всего	105
	Учебная практика 1. Приготовление заливных десертов (мусс, самбука, многослойное желе, крем ванильный, сметанный, кофейный) 2. Приготовление низкокалорийных десертов 3. Приготовление фруктовых соусов	36

		<ul style="list-style-type: none"> 4. Приготовление десертов на основе мягких сыров 5. Приготовление горячих десертов (фрукты в кляре, шоколадное фондю, яблоки запеченные) 6. Приготовление горячих напитков. Приготовление холодных напитков 	
		<p>Производственная практика</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с ассортиментом реализуемых холодных и горячих десертов. 2. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха и организацией рабочих мест. 3. Выявление применения современных способов приготовления, оформления и подачи готовых холодных и горячих десертов. 4. Ознакомление с организацией контроля качества реализуемых холодных и горячих десертов. 5. Производство расчетов сырья по формулам 6. Изучение степени соблюдения санитарных норм и правил в кондитерском цехе. 7. Принятие участия в приготовлении: сложных холодных и горячих десертов; 8. Составление письменного отчета по производственной практике 	72
		Всего	201

3. Условия реализации программы профессионального модуля.

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, товароведения продовольственных товаров, организации производства, технологии продукции общественного питания, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- действующие модели технологического оборудования и производственный инвентарь;
- интерактивная доска;
- места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю.
- наглядные пособия.

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные (мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер) и телекоммуникационные (Интернет-ресурсы) и др.

Оборудование Учебного кулинарного цеха и его рабочих мест:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- массажеры;
- миксеры;
- блендеры
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- газовые горелки;
- универсальные кухонные машины;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. М. Н. Шумилкина. Кондитер. Учебное пособие. Ростов на Дону. «Феникс». 2017., - 308с.
2. В.И.Богусева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону. «Феникс». 2017., - 380с.
3. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. Торты, пирожные и десерты. М: Издательский центр «Академия», 2015 – 80с.
4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2009. – 64 с.
5. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / С. Н. – М.: КноРус, 2010. – 224 с.
6. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2005.- 256 с.

3.2.2. Законодательные и нормативные документы:

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
3. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003
4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.2.3. Электронные издания:

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [www. 100 menu. Ru](http://www.100menu.ru)
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)
3. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
4. Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya_ kulinariya_ skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat) ии

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Таблица 6

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Формы контроля и методы оценки
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов	Текущий контроль в форме практических занятий;
	- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов	Экспертная оценка на практическом занятии
	- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов	Оценка выполнения лабораторной работы
	- органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов	Тестирование
	- продемонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	Оценка выполнения лабораторной работы
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов	Оценка выполнения лабораторной работы
	- использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам;	Оценка выполнения лабораторной работы
	- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов;	Оценка выполнения лабораторной работы
	- оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами;	Оценка выполнения лабораторной работы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов - оценка эффективности и качества выполнения;	- Устный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов продукции	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий;
ОК 4. Осуществлять поиск и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- использовать технологические компьютерные программы	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы других обучающихся	- оценка эффективности работы обучающегося в команде

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>-анализ разработки новых технологических процессов при приготовлении сложной кулинарной продукции</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>