

6  
Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Свердловской области  
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»



(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «30» 08 2018 г.  
№ 12



Ф. Г. Исламгалиев  
Приказ № 1211-0031 от «31» 08 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов»  
МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и  
горячих десертов»**

Екатеринбург  
2018

к УМК ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля 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»

**Разработчики:**

Е.А.Сагитова, преподаватель 1К \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии, протокол № 2 « 30 »  
28 2018 г.

Председатель: Королев А.П. \_\_\_\_\_

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4	1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6	1.1 Область применения рабочей программы
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7	Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС питания в части освоения основного вида деятельности общественного питания
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13	Организация процесса приготовления и приготовления (ВД): 4.3.5. холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16	П.К 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов П.К 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих Десертов

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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 для 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 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, 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;
- 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 и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 201 час, включая:
- в том числе лабораторных и практических работ – 70 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося – 35 часов
- Учебная практика – 36 часов.
- Производственная практика – 72 часа.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **ПМ.05 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 использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникативные 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

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение профессионального модуля (в часах)				Практика		
			Обязательная лабораторная работа и учебные занятия	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная работа (проект)	Учебная работа (проект)			
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 ориентирована на формирование и развитие профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из нескольких тематических разделов, которые ориентированы на формирование и развитие профессиональных компетенций, умений и навыков.

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), учебных элементов (УЭ) курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	МДК 05.01. Технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов	201	
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов		105	
Тема 1.1 Общие правила приготовления холодных десертов	Содержание Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов Методы приготовления сложных десертов Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	12	2 2
Тема 1.2			
Технология приготовления комбинированных сложных холодных десертов. Варианты оформления	Правила оформления и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	12	2
	Практические занятия		
1	Работа с нормативно-программой документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; Варианты оформления и техника декорирования сложных	2 20	3

	<p>холодных и горячих десертов</p> <p>Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Требования к качеству готовых сложных десертов</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.</p>	4 4	3
	<p><b>Лабораторные занятия</b></p> <p>1. Приготовление и презентация суфле, панакоты, бланманже, тирамису, фруктовых салатов, желе многослойного, мусса, самбука.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов</p> <p>Ассортимент сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.</p>	20 20	3 3
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов</b>		39	
<b>Тема 2.2</b>			
<b>Технология приготовления сложных горячих десертов</b>			
	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, ошоных кеков, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов</p>	5 5	2
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>1. Расчет сырия. Составление технологических карт</p>	15 15	3

	<p>Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.</p>	4 4	3
	<p><b>Лабораторные работы</b></p> <p>1. Приготовление и презентация яблок в тесте жареных, шарлотки, штруделя, суфле, пудинга.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Методы приготовления сложных горячих десертов</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложенных горячих десертов</p> <p>Сервировка столов различными способами</p> <p>Правила подачи сложных десертов</p> <p><b>Всего</b></p>	15 15	3 3
	<p><b>Учебная практика</b></p> <p>1. Приготовление жемчужных десертов (сузе, самбука, многослойное желе, крем, вафельный, сырниковый, кофейный)</p> <p>2. Приготовление шоколадных десертов</p> <p>3. Приготовление фруктовых соусов</p> <p>4. Приготовление десертов на основе мягких сыров</p> <p>5. Приготовление горячих десертов (фрукты в сларе, шоколадное фондю, яблоки запеченные)</p> <p>6. Приготовление горячих напитков. Приготовление холодных напитков</p>	105	3
	<p><b>Производственная практика</b></p> <p>1. Ознакомление с ассортиментом реализуемых холодных и горячих десертов.</p> <p>2. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха и организацией рабочего места</p> <p>3. Выявление практических современных способов приготовления, оформления и подачи готовых холодных и горячих десертов</p> <p>4. Ознакомление с организацией контроля качества реализуемых холодных и горячих десертов.</p> <p>5. Производство десертов сырия по формулам</p>	36 72	3

6. Изучение степени соблюдения санитарных норм и правил в кондитерском цехе.	
7. Приятие участия в приготовлении: сложных холодных и горячих десертов.	
8. Составление исполнительного отчета по учебно-педагогической практике	
<b>Всего</b>	<b>201</b>

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:  
 1 - оптимальный (Узнавшие решают типовые задачи (по образцу, инструкциям или по руково.дательству);  
 2 - репродуктивный (выполняют деятельность по образцу, инструкциям или по руково.дательству);  
 3 - продуктивный (составляют и самостоятельно выполняют деятельность, решение проблемных задач).

## · УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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;
- электрорубоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- массажеры;
- миксеры;
- блендеры
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- газовые горелки;
- универсальные кухонные машины;
- весоизмерительное оборудование;

- холодильное оборудование;
  - посудомоечная машина;
  - производственный инвентарь и инструменты;
  - напольная 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.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

*Основные источники:*

1. М. Н. Шумилкина. Кондитер. Учебное пособие. Ростов на Дону. «Феникс». 2017., -308с.
2. В.И.Богушева. 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.

*Дополнительные источники:*

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. Кузнецелова, 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.

*Законодательные и нормативные документы:*

7. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29

8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
  9. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003
  10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
  11. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Материалы периодической печати*
12. Журналы: «Секреты кулинарии», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф», «Трофель», «Ресторатор», «Витрина».

*Интернет-ресурсы*

13. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [www.tsf2000.ru](http://www.tsf2000.ru)
21. Электронные книги по кулинарии [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
15. Электронная книга по кулинарии [gogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://gogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat) и

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

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины :

-*Математика*

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

**уметь:**

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

-*Химия*

**уметь:**

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;



описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;  
проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;  
использовать лабораторную посуду и оборудование;  
выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;  
проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  
выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;  
**знать:**

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  
понятие химической кинетики и катализа;  
классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  
обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;  
окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  
гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  
тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;  
характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  
свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  
дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  
роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  
основы аналитической химии;  
основные методы классического количественного и физико-химического анализа;  
назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;  
*Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности*

**уметь:**  
определять основные группы микроорганизмов;  
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;  
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  
**знать:**  
основные понятия и термины микробиологии;  
классификацию микроорганизмов;  
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.  
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;  
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  
схему микробиологического контроля;  
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  
правила личной гигиены работников пищевых производств  
*Физиология питания*

**уметь:**

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;  
рассчитывать энергетическую ценность блюд;  
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;  
**знать:**

роль пищи для организма человека;  
основные процессы обмена веществ в организме;  
суточный расход энергии в организме человека;  
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;  
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  
понятие рациона питания;  
суточную норму потребности человека в питательных веществах;  
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  
физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;  
особенности питания беременных и кормящих матерей;  
особенности питания пожилых и старых людей;  
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;  
характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;  
методики составления рационов питания

*ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья*

**уметь:**

определять наличие запасов и расход продуктов;  
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  
принимать решения по организации процессов контроля хранения и хранения продуктов;  
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

**знать:**

ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  
общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, улаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

- *Техническое оснащение и организация рабочего места*

**уметь:**

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;

подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпук готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

**знать:**

характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

*Охрана труда*

**уметь:**

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом

17

специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**знать:**

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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 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 профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов продукции	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование 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 обучающимися в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы других обучающихся	- оценка эффективности работы обучающегося в команде

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

Результатом освоения профессионального модуля является освоение знаний умений и навыков в соответствии с основным видом профессиональной деятельности:

Результаты (в соответствии с ФГОС)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Умения: - органилептические оценивать качество продуктов - использовать различные приемы приготовления холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам	- оценивание сырья по органолептическим показателям - использование различных приемов и способов приготовления горячих и холодных десертов	-выполнение практической работы -выполнение практической работы
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	- соблюдение безопасных приемов работы с инвентарем и технологическим оборудованием - выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов	Наблюдение за процессом выполнения практического задания на лабораторном занятии Выполнение практического задания
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	- принятие правильных решений по организации рабочего места по приготовлению десертов	Наблюдение за процессом выполнения задания на лабораторном занятии

- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию	- выбор правил сервировки и подачи сложных десертов  - оформление различной технологической документации	Наблюдение за процессом выполнения задания на лабораторном занятии  Выполнение практического задания
<b>Знания:</b> - ассортимент сложных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	- выбор критериев оценки качества сложных десертов в зависимости от методов приготовления и качества холодных и горячих десертов	Выполнение практического задания
-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, блинманже; -технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	-соблюдение технологий приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, блинманже;  - соблюдение технологий приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	Выполнение практического задания
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	- соблюдение правил и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Выполнение практического задания
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;	- органолептические оценивать и определять степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;	Выполнение практического задания

<p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных и горячих десертов;</p> <p>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</p> <p>- актуальные направления приготовления холодных горячих десертов;</p> <p>- сервировка и подача сложных и горячих десертов;</p> <p>- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>- основные...3 характеристики</p>	<p>десертов;</p> <p>-Соблюдать психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена</p> <p>-демонстрация умений организовывать процесс оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами;</p> <p>- соблюдение правил и охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>Знание основных</p>	<p>Выполнение практического задания</p> <p>Выполнение практического задания</p> <p>Выполнение практического задания</p> <p>Выполнение практического задания</p>
---	---	---

<p>готовых промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения полуфабрикатов промышленного изготовления для приготовления холодных и горячих десертов.</p>	<p>полуфабрикатов для промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения полуфабрикатов промышленного изготовления для приготовления холодных и горячих десертов.</p>	<p>характеристики полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения полуфабрикатов промышленного изготовления для приготовления холодных и горячих десертов.</p>	<p>готовых заданий</p>
---	--	---	------------------------

Составил Сагитова Е.А. 1КК