


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

  
« 23 » 04 20 19

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов

Самара, 2019

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств и  
обслуживания  
Протокол  
от « 12 » апреля 20 19

Председатель ПЦК Пищевых  
производств и обслуживания  
Ю.С. Большакова Ю.С. Большакова



Рабочая программа профессионального модуля профессионального учебного цикла разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22.07.2014 № 384)

**Организация - разработчик:** ГБПОУ «СТЭК»

**Разработчик:** Е.Е. Теркунова, преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы профессионального модуля	4
2.	Результаты освоения профессионального модуля	7
3.	Структура и содержание профессионального модуля	8
4.	Условия реализации программы профессионального модуля	18
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (ВПД)	22

# **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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Направлена на присвоение квалификации «Техник - технолог», входящей в состав укрупненной группы профессий: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки 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 модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями и в результате изучения профессионального модуля, студент 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 решение 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 готовых 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, 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 основ сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 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;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки - 408 часов.

Самостоятельной работы - 88 часов.

Обязательной учебной нагрузки - 320 часов; включая:

- учебной аудиторной нагрузки – 176 часов;
- учебной практики - 72 часов;
- производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности «Технология приготовления 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 – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА: ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального 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	Учебная, часов	Производственная часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.							
ПК 5.1, ПК 5.2;	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	135	90	52	45		
	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	129	86	36	43		
	Учебная практика	72				72	
	Производственная практика	72					72
	Всего:	408	176		88	72	72

### 3.2.Содержание учебного материала: обучения ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Наименование разделов ПМ, междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала: учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>		<b>408</b>	
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b>		<b>176</b>	
<b>Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.</b>		<b>90</b>	
<b>Тема 1.1</b> Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов для приготовления сложных десертов.	<b>Содержание учебного материала:</b> Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Пищевая ценность продуктов для приготовления сложных холодных десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Варка тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном, нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание – как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	10	1, 2
	<b>Практические работы № 1-2:</b> Составить органолептическую таблицу оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.	2	2, 3
<b>Тема 1.2</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		1, 2

<p>Ассортимент и технология приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>Ассортимент и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.</p> <p>Методы приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.</p> <p>Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отделочных сложных холодных десертов.</p> <p>Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих 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> <p>Требования к качеству готовых сложных десертов.</p> <p>Оформление, декорирование и подача сложных холодных десертов.</p> <p>Сроки реализации сложных холодных десертов.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления.</p> <p>Полуфабрикаты промышленного производства, используемые для изготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правила хранения промышленных полуфабрикатов для изготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>26</p>	
--	--	-----------	--

	<p><b>Практические работы № 3-14:</b></p> <p>Разработка новых видов сложных холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.</p> <p>Составление схем приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: фруктовый салат; ледяной салат из груш с шоколадным соусом;</p> <p>Составление технико–технологических карт: фруктовый салат; ледяной салат из груш с шоколадным соусом;</p> <p>Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: компот из сухофруктов; компот из свежих плодов; кисель из клюквы;</p> <p>Составление технико – технологических карт: компот из сухофруктов; компот из свежих плодов; кисель из клюквы;</p> <p>Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: желе многослойное; мусс клюквенный; крем с курагой;</p> <p>Составление технико – технологических карт: желе многослойное; мусс клюквенный; крем с курагой;</p> <p>Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: парфе из малины; террин творожно – вишневый; щербет из вишни и лимонной цедры;</p> <p>Составление технико – технологических карт: парфе из малины; террин творожно – вишневый; щербет из вишни и лимонной цедры;</p> <p>Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: тирамису классическое; чизкейк классический;</p> <p>Составление технико – технологических карт: тирамису классическое; чизкейк классический;</p> <p>Расчет пищевой энергетической ценности на блюда: суфле «Зебра»; бланманже творожно - банановое;</p> <p>Составление технико – технологических карт: суфле «Зебра»; бланманже творожно - банановое;</p>	12	2, 3
--	---	----	------

	<b>Лабораторные работы № 1-36:</b> 1. Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: фруктовый салат; ледяной салат из груш с шоколадным соусом; 2. Приготовление компотов, киселей: компот из сухофруктов; компот из свежих плодов; кисель из клюквы; 3. Приготовление желе, муссов, кремов: желе многослойное; мусс клюквенный; крем с курагой; 4. Приготовление парфе, террина, щербета: парфе из малины; террин творожно – вишневый; щербет из вишни и лимонной цедры; 5. Приготовление тирамису и чизкейка: тирамису классическое; чизкейк классический; 6. Приготовление суфле и бланманже: суфле «Зебра»; бланманже творожно – банановое;	36	2, 3
<b>Тема 1.3</b> Оборудование, используемое для приготовления сложных холодных десертов.	<b>Содержание учебного материала:</b> Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Принципы работы технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов.	2	1, 2
	<b>Практические работы № 15-16:</b> Подбор оборудования и инвентаря для приготовления сложных холодных десертов: мусс клюквенный; террин творожный; парфе; чизкейка классического; тирамису;	2	2, 3
<b>Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.</b>		<b>86</b>	
<b>Тема 2.1</b> Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов.	<b>Содержание учебного материала:</b>	30	1, 2
	Ассортимент сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно – фруктовое фондю, десертов фламбе. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления		

	<p>сложных горячих десертов. Полуфабрикаты промышленного производства, используемые для изготовления сложных горячих десертов. Правила хранения промышленных полуфабрикатов для изготовления сложных горячих десертов.</p>		
	<p><b>Практические работы № 17-18:</b> Составление схем приготовления на сложные горячие десерты.</p>	2	2, 3
<p><b>Тема 2.2</b> Технология приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	14	1, 2
	<p>Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно – фруктовое фондю, десертов фламбе. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Требование к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.</p>		
	<p><b>Практические работы № 19 -22:</b> Составление технико – технологических карт: суфле ванильное; пудинг сухарный; Составление технико – технологических карт: гурьевская каша; овощной кекс (морковный кекс с глазурью); Составление технико – технологических карт: шоколадные снежки; профитроли с творожной начинкой и ванильным соусом; яблочное суфле; Составление технико – технологических карт: блины фламбе; бананы фламбе; Составление технико – технологических карт: яблоки в кляре; шарлотка с яблоками;</p>	4	2, 3
	<p><b>Лабораторные работы № 37-66:</b> Приготовление суфле, пудинга: суфле ванильное; пудинг сухарный; Приготовление овощных кексов, гурьевской каши: гурьевская каша; овощной кекс (морковный кекс с глазурью); Приготовление шоколадных снежков, шоколадного фондю: шоколадные снежки; профитроли с творожной начинкой и ванильным соусом; яблочное суфле; Приготовление десертов фламбе: блины фламбе; бананы фламбе; Приготовление горячих яблочных десертов: яблоки в кляре; шарлотка с яблоками;</p>	30	
<p><b>Тема 2.3</b> Оборудование,</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p>	6	
	<p>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		

используемое для приготовления сложных горячих десертов.	Принципы работы технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов.		
<b>Самостоятельная работа:</b>		<b>88</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение ассортимента сложных горячих и холодных десертов;</li> <li>- Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих и холодных десертов;</li> <li>- Ознакомление с методами приготовления сложных горячих и холодных десертов;</li> <li>- Разработка технологических карт приготовления сложных горячих и холодных десертов;</li> <li>- Рассмотрение вариантов оформления и техники декорирования данной группы десертов;</li> <li>- Подготовка презентаций по теме: «Сложные горячие десерты»;</li> <li>- Составление схем приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- Подготовка презентаций по теме: «Сложные холодные десерты»;</li> <li>- Составление схем приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- Составление таблиц;</li> <li>- Составление технологических и технико – технологических карт на сложные холодные и горячие десерты;</li> <li>- Подготовка мини докладов и рефератов;</li> <li>- Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией.</li> <li>- Разработка новых видов продукции.</li> <li>- Составление технологических карт на сложные холодные и горячие десерты.</li> </ul> <p>Разработка дизайна оформления десертов (выполнение рисунка или эскиза).</p>			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных холодных десертов Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных десертов. Приготавливать и оформлять сложные холодные десерты. Соблюдать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов,		<b>72</b>	

<p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Разрабатывать ассортимент сложных холодных десертов с учетом типа и класса предприятия.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Использовать в оформлении и декорировании соусы и глазури.</p> <p>Организовывать рабочее место для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Сервировать и подавать сложные холодные десерты.</p> <p>Определять готовность и качество сложных холодных десертов органолептическим способом.</p> <p>Устранять возможные виды дефектов сложных холодных десертов. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных холодных десертов.</p> <p>Составлять технологические карты на новые виды сложных холодных десертов.</p> <p>Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Приготавливать и оформлять сложные горячие десерты.</p> <p>Соблюдать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Разрабатывать ассортимент сложных горячих десертов с учетом типа и класса предприятия.</p> <p>Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду и подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Сервировать и подавать сложные горячие десерты.</p> <p>Организовывать рабочее место для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Обеспечивать правильный температурный и временной режим хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Сервировать и подавать сложные горячие десерты.</p> <p>Определять готовность и качество сложных горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>Устранять возможные виды дефектов сложных горячих десертов</p> <p>Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Составлять технологические карты на новые виды сложных горячих десертов.</p>		
---	--	--



<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> Осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов. Демонстрация составления ТТК на холодный десерт десертов. Демонстрация опыта приготовления сложных холодных десертов. Демонстрация опыта в технологии приготовления одного из отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Демонстрация вариантов оформления сложного холодного десерта. Соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция). Осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов. Демонстрация составления ТТК на горячий десерт. Демонстрация опыта приготовления сложных горячих десертов. Демонстрация вариантов оформления сложного горячего десерта. Соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция). Бракераж готовых изделий (горячего десерта).	72	
<b>Квалификационный экзамен</b>		
<b>Всего</b>	<b>408</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия;

Технические средства оборудования:

- компьютер;

#### **Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

- рабочее место преподавателя;
- производственно – технологическое оборудование;
- посуда для организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:
  - противни с высокими бортами;
  - формы для заливных блюд;
  - формочки и выемки разных фасонов и размеров;
  - посуда из неокисляющегося материала (из нержавеющей стали, керамиковая или эмалированная);
- оборудование для организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:
  - Мясорубка МИМ 82
  - Универсальный привод со сменным механизмом ПМ – 11

- Холодильное оборудование
- Тепловое оборудование
  - пароконвектомат;
  - электроплита АГ – 1, ПЭСМ – 4 ШБ
- Конвекционное оборудование
  - инвентарь для организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:
    - комплекты ножей поварской тройки;
    - гастрономические ножи;
    - венчик металлический;
    - ступка с пестиком;
    - решета;
    - сита;
    - горка для специй.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Основные источники:**

1. «Десерты. Большая кулинарная книга», ЗАО «ББПГ», издание на русском языке 2011.
2. Учебник К.М. Понамаренко Холодные десерты, Москва 2013
3. Учебник О.Д Маркова Десерты, Москва 2012
4. Учебник Е.А. Богач Горячие десерты, Москва 2012

### **Дополнительная литература:**

1. Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80 с.
2. Фруктовые десерты./Пер.с англ.У.Сапциной.- М.: Крон-Пресс, 1997.

## **Интернет – источники:**

1. [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество».
2. <http://pelmen4eg.ru> – Журнал «Гастроном».
3. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России.
4. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов.

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

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

При освоении программы модуля используются лекционно-практические формы проведения занятий, практикум, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Аудиторные занятия и учебная практика в рамках модуля проводятся в кабинетах и лабораториях учебного заведения преподавателями, имеющими соответствующий уровень профессиональной подготовки с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности, санитарных и противопожарных норм.

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Экономика организации»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Обязательная стажировка преподавателей в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 год.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

**Контроль и оценка** результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы контроля и оценки</b>
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- выбор технологии приготовления сложных холодных десертов в соответствии с поставленными задачами;	Оценка защиты лабораторной работы.
	- реализация технологической схемы приготовления сложных холодных десертов в соответствии с выбранной технологией и требований действующих ТУ, ГОСТ;	Оценка выполнения практического задания.
	- расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов;	Оценка выполнения практического задания.
	- проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов;	Оценка защиты лабораторной работы.
	- подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сложных холодных десертов; - организация технологического процесса,	Оценка защиты лабораторной работы.
	оформление и приготовление сложных холодных десертов;	Оценка защиты лабораторной работы.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- выбор технологии приготовления сложных горячих десертов в соответствии с поставленными задачами;	Оценка защиты лабораторной работы.
	- реализация технологической схемы приготовления сложных горячих десертов в соответствии с выбранной технологией и требований действующих ТУ, ГОСТ;	Оценка выполнения практического задания.
	- расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	Оценка выполнения практического задания.
	- проверка органолептическим способом качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов;	Оценка выполнения практического задания.

	- подбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сложных горячих десертов;	Оценка защиты лабораторной работы.
	- организация технологического процесса, оформление и приготовление сложных горячих десертов;	Оценка защиты 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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы и выполнения работ по производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области составления и использования бухгалтерской отчетности и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использование при решении профессиональных задач различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- Демонстрация навыков работы в бухгалтерских и нормативно - справочных программах	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие обучающихся и преподавателей в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. -Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Владение механизмом планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; -Владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	- Проявление интереса к инновациям в области составления и использования бухгалтерской и налоговой отчетности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося