

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение
«Лицей г. Малмыж»

_____ Н.Л. Никулина
« ____ » _____ 2020 г.

Утверждаю

Заместитель директора
по учебной работе

_____ Е.Л. Семеновых
« ____ » _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

_____ Т.А. Хабибуллина
« ____ » _____ 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

_____ Р.Р. Авхатшина
« ____ » _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384), базовый уровень подготовки и примерной программой ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»
Разработчик: Л.Р. Мубаракшина - преподаватель

Эксперты: Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г. Малмыж»;
Т.А. Хабибуллина - старший повар 5 разряда кафе «Вятка»
Р.Р. Авхатшина - старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин
Протокол № _____ от «_____» _____ 2020 г.
Председатель: _____ Н.И.Хворова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке по профессии 16675 повар, повышении квалификации и переподготовке работников в области общественного питания, по программе дополнительного образования, при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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 холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, 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 и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 330 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 74 часа;

учебной практики – 72 часа;

производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	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 (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 и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	147	74	32	-	37	-	36	
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	147	74	32		37		36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	36							36
	Всего:	330	148	64	-	74	-	72	36

3.2. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения	Формируемые ОК и ПК
1	2		3	4	
Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов			147		
МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.			111		
Тема 1.1. Значение сложных холодных десертов. Классификация.	Содержание		2	2	ОК1 - 9
	1.	Значение, классификация, ассортимент. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче.			
	2.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.			
Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов.	Содержание		40	2,3	ОК1 - 9 ПК 5.1
	1.	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			

	2.	Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов: торта из замороженного мусса; крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	3.	Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле: холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; парфе: парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	4.	Технология приготовления сложных холодных десертов: террина кофейного. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	5.	Технология приготовления сложных холодных десертов: щербета: шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; пая: пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	6.	Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	7.	Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейка. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	8.	Технология приготовления сложных холодных десертов: бланманже миндального. Варианты оформления, техника			

		декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	9.	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.			
	10.	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.			
	11.	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.			
	Лабораторные работы		24		
	1.	Приготовление сложных холодных десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.			
	Практические занятия		8		
	1.	Работа со сборником рецептов.			
	2.	Расчет набора продуктов.			
	3.	Калькуляция блюд.			
	4.	Разработка ассортимента сложных холодных десертов.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5			37		
Творческая работа по теме «Сложные холодные десерты»					
Тематика домашних заданий Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Учебная практика	Содержание		36	2,3	ОК1 - 9 ПК 5.1
	1.	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.			
	2.	Расчет массы сырья для приготовления холодных десертов.			
	3.	Приготовление сложных холодных десертов, используя			

		различные технологии, оборудование и инвентарь.			
	4.	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.			
	5.	Оформление и отделка сложных холодных десертов.			
	6.	Контроль качества и безопасности готово продукции.			
МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.			111		
Тема 2.1. Значение сложных холодных десертов. Ассортимент.	Содержание		2	2,3	ОК1 - 9 ПК5.2
	1.	Значение, классификация, ассортимент. Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче.			
	2.	Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.			
Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов.	Содержание		40	2,3	ОК1 - 9 ПК5.2
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	2.	Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	3.	Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов: морковного кекса с глазурью. Варианты			

		оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	4.	Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	5.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	6.	Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	7.	Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом». Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.			
	8.	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.			
	9.	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.			
	Лабораторные работы		24	2,3	ОК1 - 9 ПК5.2
	1.	Приготовление сложных горячих десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.			
	Практические занятия		8		
	1.	Работа со сборником рецептур.			
	2.	Расчет набора продуктов.			
	3.	Калькуляция блюд.			

	4.	Разработка ассортимента сложных горячих десертов.			
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5 Творческая работа по теме «Сложные горячие десерты»			37		
Тематика домашних заданий Систематическая работа с конспектами занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.					
Учебная практика	Содержание		36	2,3	ОК1 - 9 ПК5.2
	1.	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.			
	2.	Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов.			
	3.	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.			
	4.	Оформление и отделка сложных холодных десертов.			
	5.	Контроль качества и безопасности готово продукции.			
Производственная практика	Содержание		36	2,3	ОК1 - 9 ПК 5.1. ПК5.2
	1.	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на предприятии. Знакомство с правилами внутреннего распорядка, рабочим местом и руководителем практики от предприятия. Безопасная эксплуатация технологического оборудования и производственного инвентаря кондитерского цеха, десерт-бара, определение типа и мощности оборудования.			
	2.	Разработка ассортимента сложных холодных десертов. Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления сложных холодных десертов. Организация и приготовление сложных холодных десертов и их оформление. Дефекты готовых сложных холодных десертов и способы их устранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции.			

	3.	Разработка ассортимента сложных горячих десертов. Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления сложных горячих десертов. Организация и приготовление сложных горячих десертов и их оформление. Дефекты готовых сложных горячих десертов и способы их устранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции.			
	4.	Разработка ассортимента соусов и глазурей для сложных холодных и горячих десертов. Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления соусов и глазурей для сложных холодных и горячих десертов. Организация приготовления и приготовление соусов и глазурей для сложных холодных и горячих десертов. Дефекты готовых соусов и глазурей для сложных холодных и горячих десертов и способы их устранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции.			
	5.	Разработка ассортимента начинок для сложных холодных и горячих десертов. Подбор оборудования, инвентаря и подготовка сырья для приготовления начинок для сложных холодных и горячих десертов. Организация приготовления и приготовление начинок для сложных холодных и горячих десертов. Дефекты готовых начинок для сложных холодных и горячих десертов и способы их устранения. Оценка качества и безопасности готовой продукции.			
	6.	Освоение способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Оформление документации.			
Всего			330		

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 ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технология кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно–методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, мультимедийное оборудование.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Донильченко С.А., Соенко О.С. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, изд. КноРус, 2018 г.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. для НПО: Учеб.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Изд.центр «Академия», 2008.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2016 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2008 г.
5. Соловьева О. М. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 8.ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
- 9.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2009 г.

2. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2008 г.

3. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2007 г.

4. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2008 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».

2. Журнал «Ресторатор».

3. Журнал «Самый смак».

4. Журнал «Питание и общество».

5. Журнал «Хозяюшка».

6. Журнал «Гастроном».

7. Журнал «Коллекция рецептов».

8. Журнал «Школа гастронома».

9. Журнал «Кулинарный практикум».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.

2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить по завершению изучения теоретической части разделов модуля. Рекомендуется группу обучающихся делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

При изучении модуля с обучающимися организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Для организации самостоятельной работы обучающихся необходимо создать условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. 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. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-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 - организовывать рабочее место для приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм	Текущий контроль в форме: - защиты практических заданий; - самостоятельных работ по темам МДК; - тестирования. Дифференцированный зачет по МДК 05.01. Дифференцированный зачет по производственной и учебной практике Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

	и правил; - правильно и обоснованно выбирать инвентарь, приспособления и оборудования к работе; - соблюдать правила подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе - соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования; - организовывать рабочее место при приготовлении сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями; - выбирать тепловые режимы при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - рассчитывать количество сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - соблюдать последовательность выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; - правильно подбирать начинку, соусы и глазурь для отдельных холодных и горячих десертов; - выполнять действия в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - обоснованно выбирать посуду для отпуска сложных холодных и горячих десертов; - выполнять действия по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных и горячих десертов; - соблюдать нормы выхода сложных холодных и горячих	Текущий контроль в форме: - защиты практических заданий; - самостоятельных работ по темам МДК; - тестирования. Дифференцированный зачет по МДК 05.01. Дифференцированный зачет по производственной и учебной практике Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
--	---	---

	десертов; - соблюдать температурный режим при реализации сложных холодных и горячих десертов; - проводить бракераж готовых сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями качества; - соблюдать условия и сроки хранения сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.	Текущий контроль в форме: - защиты практических заданий; - самостоятельных работ по темам МДК; - тестирования. Дифференцированный зачет по МДК 05.01. Дифференцированный зачет по производственной и учебной практике Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
--	---	---

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.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	нормативными документами (технологические карты, инструкции...); - обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций; - личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- полнота представления ответственности за результаты своей работы; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- уровень владения различными способами поиска информации; - умение выбрать полезную информацию; - адекватность полезности выбранной информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

	коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; - грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- поиск путей повышения профессионального и личностного развития, - побуждение к деятельности по самообразованию; - планирование повышения квалификации.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; - определение и выполнение задачи исходя из цели;	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике