Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ярославль

Рабочая программа профессионального разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. №384., зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 года, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21

 Разработчики: Охлопкова М.В., преподаватель ЯПК №21 ЯПК №21

СОДЕРЖАНИЕ

|  |
| --- |
| 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля |
| 2. Результаты освоения профессионального модуля |
| 3. Структура и содержание профессионального модуля |
| 4 .Условия реализации условия реализации профессионального модуля  |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля  |

**1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложных холодных и горячих десертов**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», в части освоения основного вида деятельности (ВД): «**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 дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повара в рамках специальности 19.02.10

«Технология продукции общественного питания».

**1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля ПМ.05**

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05:**

всего – 519 часа, в том числе:

максимальная учебная нагрузка- 346 часа, включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 172 часа;

лабораторно – практические работы – 174 часа;

самостоятельная работа – 173 час;

учебная практика – 60 часов

производственной практики – 21 час

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности: «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**, в том числе профессиональными и общими 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**

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

**3.1. Рабочий тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося** | **Учебная,**часов | **Производственная (по профилю специальности),**часов |
| **Всего,**часов | **в т.ч. лаборатор-но-практичес-кие 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****ПК 5.2** | **Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |  **519** | **346** | 174 | - | **173** | **-** | **-** |  |
|  | **Учебная практика** | **60** |  |  |  |  |  | **60** |  |
|  | **Производственная практика** **(по профилю специальности)**  | **21** |  | **21** |
|  | **Всего:** | **600** | **346**  | 174 |  | **173** | **-** | **60**  | **21** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровни усвоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | **600** |  |
| **МДК 01.05.** Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | **519** |  |
| **Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов** | **Содержание**  | **76** | 2 |
| Организация и технология приготовления сложных холодных десертов | 4 |
| Ассортимент сложных холодных десертов | 2 |
| Значение сложных холодных десертов в питании человека | 2 |
| Общие технологические требования к производству сложных холодных десертов | 4 |
| Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря используемые при приготовлении сложных холодных десертов | 4 |
| Правила безопасного использования оборудования и инвентаря | 4 |
| Натуральные свежие фрукты и ягоды, оформление, отпуск | 2 |
| Технология приготовления компотов | 2 |
| Технология приготовления желированных блюд (кисели) | 2 |
| Технология приготовления желированных блюд (желе) | 2 |
| Технология приготовления фруктовых салатов | 2 |
| Технология приготовления ягодных салатов | 2 |
| Технология приготовления шоколадных салатов | 2 |
| Технология приготовления муссов | 2 |
| Технология приготовления суфле | 2 |  |
| Технология приготовления парфе | 2 |
| Технология приготовления террина | 2 |
| Технология приготовления щербета | 2 |
| Технология приготовления пая | 2 |
| Технология приготовления тирамису | 2 |
| Технология приготовления чизкейка | 2 |
| Технология приготовления бланманже | 2 |
| Технология приготовления холодных напитков | 2 |
| Технология приготовления хлебного кваса и напитка «Петровский» | 2 |
| Технология приготовления ягодных напитков | 2 |
| Технология приготовления малинового айс-крима | 2 |
| Технология приготовления ананасового фраппе | 2 |
| Правила охлаждения основных продуктов для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| Правила замораживания основных продуктов для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| Варианты оформления сложных холодных десертов | 2 |
| Технология приготовления начинок, соусов, глазури для приготовления сложных холодных десертов | 2 |
| Декорирование сложных холодных десертов | 2 |
| Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов | 2 |
| Требования к качеству и сроки хранения сложных холодных десертов | 2 |
| **Практические работы** | **72** | 3 |
| Составление технико-технологических карт на натуральные фрукты и ягоды | 2 |
| Составление технологических карт на компоты из свежих фруктов | 2 |
| Составление технико-технологических карт компоты из сухофруктов | 2 |
| Составление технологических карт на кисели | 2 |
| Составление технологических карт на желе | 2 |
| Составление технико-технологических карт на желе | 2 |
| Составление технологических карт на ягодные салаты | 2 |
| Составление технологических карт на шоколадные салаты | 2 |
| Составление технико-технологических карт на муссы | 2 |
| Составление технологических карт на крема | 2 |
| Составление технологических карт на суфле, парфе | 2 |
| Составление технологических карт на щербета, пая | 2 |
| Составление технологических карт на тирамису, чизкейк | 2 |
| Составление технологических карт на бланманже | 2 |
| Составление технологических карт на холодные напитки | 2 |
| Составление технологических карт на холодные напитки | 2 |
| Составление технологических карт на айс-крим и фраппе | 2 |
| Расчет себестоимости продуктов при приготовлении фруктовых и ягодных салатов | 2 |
| Расчет себестоимости продуктов при приготовлении компотов | 2 |
| Расчет себестоимости продукции при приготовлении киселей | 2 |
| Расчет себестоимости продукции при приготовлении желе | 2 |
| Расчет себестоимости продукции при приготовлении кремов | 4 |
| Расчет себестоимости при приготовлении муссов, суфле | 4 |
| Расчет себестоимости при приготовлении щербета, пая, парфе | 4 |
| Расчет себестоимости продукции при приготовлении бланманже, тирамису | 4 |
| Составление «Меню» на холодные десерты для кафе | 2 |
| Составление «Меню» на холодные десерты для ресторанов | 2 |  |
| Составление «Меню» на холодные десерты для баров | 4 |
| Составление «Меню» на холодные десерты для ресторанов | 4 |
| Составление технико-технологических карт на натуральные фрукты и ягоды | 2 |
| **Тема 1.2.Технология приготовления сложных горячих десертов** | **Содержание** | **96** | 2 |
| Организация и технология приготовления сложных горячих десертов | 4 |  |
| Ассортимент сложных горячих десертов | 2 |
| Классификация сложных горячих десертов | 2 |
| Значение сложных горячих десертов в питании человека. | 2 |
| Пищевая ценность сложных горячих десертов | 2 |
| Общие технологические требования к производству сложных горячих десертов. | 4 |
| Виды технологического оборудования используемые при приготовлении сложных горячих десертов | 4 |
| Производственный инвентарь и приспособления используемые при приготовлении сложных горячих десертов. | 2 |
| Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов | 2 |
| Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих десертов | 2 |
| Органолептическая оценка сырья и пряностей | 2 |
| Технология приготовления пудингов. | 2 |
| Технология приготовления гренок с плодами и ягодами | 2 |
| Технология приготовления яблок жареных в тесте. | 2 |
| Технология приготовления шарлотки с яблоками | 2 |
| Технология приготовления бананового десерта | 2 |
| Технология приготовления суфле | 2 |
| Технология приготовления овощных кексов | 2 |
| Технология приготовления гурьевской каши. | 2 |
| Технология приготовления снежков из шоколоада | 2 |
| Технология приготовления десерта фламбе | 2 |
| Технология приготовления шоколадно- фруктового фондю | 2 |
| Технология приготовления сложных горячих десертов из концентратов | 2 |
| Технология приготовления горячих напитков | 2 |
| Технология приготовления горячих напитков | 2 |
| Технология приготовления горячих напитков | 2 |
| Технология приготовления соусов для сложных горячих десертов | 2 |
| Технология приготовления гарниров для сложных горячих н десертов | 2 |
| Технология приготовления глазури для сложных горячих десертов | 2 |
| Технология приготовления десертов из сыра и творога | 2 |
| Варианты оформления сложных горячих десертов | 2 |
| Варианты оформления сложных горячих десертов | 2 |
| Декорирование сложных горячих десертов | 2 |
| Санитарный режим при приготовлении сложных горячих десертов | 2 |
| Температурный режим при приготовлении сложных горячих десертов | 2 |
| Правила хранения сложных горячих десертов | 2 |
| Температурный режим хранения сложных горячих десертов | 2 |
| Температура подачи сложных горячих десертов | 2 |
| Требования к качеству сложных горячих десертов | 2 |
| Правила проведения бракеража сложных горячих десертов | 2 |
| Способы сервировки сложных горячих десертов | 2 |
| Арт-визаж при декорировании и оформлении сложных горячих десертов | 2 |
| Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сложных горячих десертов | 2 |
| Автоматизация приемов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов | 2 |
| Ресурсосберегающие технологии при приготовлении фондю, десертов фламбе | 2 |
| **Лабораторно - практические работы** | **102** | 3 |
| 1.Составление технико-технологических карт на пудинги | 2 |  |
| 2. Составление технико-технологических карт на пудинги | 2 |
| 3. Составление технико-технологических карт на гренки с плодами | 2 |
| 4.Составление технико-технологических карт на гренки с ягодами | 2 |
| 5. Составление технико-технологических карт на яблоки жареные в тесте | 2 |
| 6. Составление технико-технологических карт на шарлотку с яблоками | 2 |
| 7.Составление технико-технологических карт на банановый десерт | 2 |
| 8.Составление технико- технологических карт суфле | 2 |
| 9.Составление технологических карт на овощные кексы. | 2 |
| 10.Составление технологических карт на гурьевскую кашу. | 2 |
| 11.Составление технологических карт на снежки из шоколада | 2 |
| 12.Составление технологических карт на десерты фламбе | 2 |
| 13. Составление технологических карт на шоколадно-фруктовое фондю | 2 |
| 14. Составление технологических карт на горячие напитки | 2 |
| 15 Составление технологических карт на горячие напитки | 2 |
| 16Составление технологических карт на сладкие соусы | 2 |
| 17 Составление технологических карт на глазури | 2 |
| 18 Составление технологических карт на гарниры | 2 |
| 19 Составление технологических карт на десерты из сыра и творога | 2 |
| 20 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении яблок жареных в тесте | 4 |
| 21 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении пудингов | 4 |
| 22 Расчет себестоимости продукции при приготовлении овощных кексов | 4 |
| 23 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении гурьевской каши | 4 |
| 24 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении шоколадно-фруктового фондю | 4 |
| 25 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении горячих напитков | 4 |
| 26 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении горячих напитков | 4 |
| 27 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении гренок с плодами и ягодами | 4 |
| 28 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении снежков из шоколада | 4 |
| 29 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении сладких соусов | 4 |
| 30 Расчёт себестоимости продукции при приготовлении десертов из сыра и творога | 4 |
| 31 расчёт себестоимости продукции при приготовлении глазури | 4 |
| 32 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для ресторанов | 4 |
| 33 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для кафе | 4 |
| 34 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для баров | 4 |
| 35 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для ресторанов | 4 |
|  | **Самостоятельная работа** | **173** | **3** |
| Виды внеаудиторной самостоятельной работыРеферирование учебной литературы.Составление и заполнение таблиц.Составление технологических карт и схем приготовления.Подготовка сообщений.Подготовка дидактического материала на бумажных и электронных носителях.Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работыСоставление схемы классификации сложных холодных и горячих десертов (по заданным условиям);Составление технологических схем приготовления различных десертов (по заданным условиям)Решение задачОсуществление приемки сырья по качеству и количеству;Выполнение основных операций по приготовлению сложных холодных и горячих десертовОсвоение приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.Подготовка сырья Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.Приготовление и оформление сложных холодных десертов.Приготовление и оформление сложных горячих десертов. |  |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Экзамен** | **12** |  |
| **Учебная практика:**1. Охрана труда и правила противопожарной безопасности на ПОП, в мастерской, правила техники безопасности при работе на оборудовании. Приготовление и отпуск желе фруктово - ягодных,

 из молочно – кислых продуктов.2. Приготовление и отпуск желе многослойного, муссов3. Приготовление и отпуск кремов из сметаны 4. Приготовление и отпуск бланманже со сладким соусом5. Приготовление и отпуск брауни со сладким соусом сабайон6. Приготовление и отпуск капкейков «Татти» с творожным кремом7. Приготовление и отпуск крем – брюле с фруктами, ягодами фламбе8. Приготовление и отпуск шоколадно - фруктового фондю9. Приготовление и отпуск яблок в тесте жареных, яблок в слоеном тесте10. Практическая работа | **60** |  |
| **Производственная практика**Виды работ:1. Охрана труда и правила противопожарной безопасности на ПОП, техники безопасности при работе на оборудовании. Приготовление сложных холодных десертов (фруктовых и ягодных салатов, желе, бланманже, парфе, террина, щербета) 2. Приготовление сложных холодных десертов (кремов, муссов, тирамису, чизкейка, пая)3. Приготовление сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно – фруктового фондю, снежков из шоколада, десертов фламбе) | **21** |  |
| **Всего:** | **600** |  |

1. **4. условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
2. **4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению**

Для реализации профессионального модуля предусмотрены учебные кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, Технического оснащения и организации рабочего места, мастерская, учебная база - столовая колледжа.

Реализация учебной практики:

* учебные кабинеты
* учебный кабинет вводного инструктажа
* мастерская с индивидуальными рабочими местами
* столовая колледжа
* базы практики

Технические средства обучения учебного кабинета: проектор, телевизор, компьютер, видеоплеер, видеокамера, документкамера.

Комплект учебно-методической документации, справочная литература, учебная кулинарная литература, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для общественного питания, сборники мучных кондитерских изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (ванны, стеллаж, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* стенка для учебной литературы
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* фритюрница
* пароварка
* электрогриль
* вафельница
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* блендер ручной
* миксер для коктейлей
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестораскаточная машина настольная
* кухонный комбайн
* фондюшницы
* машина для вакуумной упаковки
* кофемашина
* кофемолка
* газовая горелка для карамелизации
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильник
* шкаф шоковой заморозки
* льдогенератор
* овоскоп
* нитраттестер
* сифон

Оснащение базы практики:

* индивидуальные рабочие места студентов: производственные столы, мойки, набор производственного инвентаря, инструментов и посуды
* стол для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья)
* моечное отделение для кухонной и столовой посуды (посудомоечная машина, ванны, стеллажи, шкафы для посуды)
* шкафы для моющих средств и уборочного инвентаря
* пароконвектомат
* жарочно-пекарные шкафы
* электроплиты
* электрическая сковорода
* морозильные шкафы
* микроволновая печь
* электромясорубка
* слайсер
* овощерезка электрическая
* универсальный привод
* миксер погружной
* взбивальные машины
* тестомесильная машина
* кухонный комбайн
* кофемолка
* соковыжималка для цитрусовых
* весы настольные электронные
* холодильники
* картофелечистка
* электрокотел
* нитраттестер

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет - ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Учебники:

1. Андонова Н.И., Кочурина Т.А. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции – ОИЦ «Академия», 2017.
2. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Изд. «Aкадемия», 2014.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий - «Академия», 2016
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

 Академия, 2017.

1. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовления пищи и контроль качества блюд - Академия, 2017.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции - Академия, 2017.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции - Академия, 2014.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - Академия, 2014.
5. Анфимова Н.А. Кулинария - Академия, 2016.
6. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыба и рыбные товары. - Академия, 2013.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – Академия, 2016.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий - «Профи», 2016

**Дополнительные источники:**

Учебники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. «Академия», 2014.
2. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов. Практикум - «Академия», 2015.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд - «Академия», 2015.
4. Кросс Р. 1000 классических коктейлей, - М. Рольф, 2012.
5. Барановский В.А. Официант-бармен, - Ростов-на Дону, Феникс, 2012.

Журналы:

* Общественное питание, ресторанные ведомости
* Школа гастронома, Шеф.

**Интернет ресурсы:**

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.smakov.ru, свободный.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.gurmania.ru, свободный.
4. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.meals.ru, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «[Кондитерра](http://konditerra.ru/). Мир кондитерских изделий и сладостей» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://konditerra.ru, свободный.
6. Информационно-справочные материалы «Либрусек» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://lib.rus.ec/b/191478/read>, свободный.
7. **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Преподаватели, реализующие данный модуль, организуют обучение в соответствии с имеющимися условиями в учебном заведении.

Изучение теоретического материала и практические работы осуществляются в кабинете Технологии кулинарного и кондитерского производства.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических и лабораторных занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

* 1. **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

**Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых сложных холодных десертов
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления сложных холодных десертов
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых сложных холодных десертов
* соответствие качества приготовленных сложных холодных десертов требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи сложных холодных десертов правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 | Оценкарезультатов деятельностистудентов в процессе освоения образовательнойпрограммы: - при опросе в процессе инструктажа; -при выполнении и защите заданий на день; - при выполнении изащите практических заданий по практике |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | * планирование последовательности выполнения работ в соответствии с технологическим процессом приготовляемых сложных горячих десертов
* расчёт количества сырья в соответствии с заданием
* точность и грамотность оформления технологической документации в соответствии с ГОСТом
* выбор производственного инвентаря и технологического оборудования в соответствии с технологией приготовления сложных горячих десертов
* соответствие организации рабочего места требованиям СанПин
* выбор и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой
* выбор способов и соблюдение процесса тепловой обработки в соответствии с требованиями технологического процесса приготовляемых сложных горячих десертов
* соответствие качества приготовленных сложных горячих десертов требованиям к качеству готовых блюд
* соблюдение подачи сложных горячих десертов правилам отпуска
* соблюдение правил проведения бракеража
 |

**Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы** **и методы контроля** **и оценки**  |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | * стабильность успеваемости по учебным дисциплинам и наличие положительных отзывов и результатов по итогам практики
* участие в профессиональных олимпиадах, фестивалях, семинарах
 | Экспертная оценка в процессе выполнений заданий по учебной практике, заданий для самостоятельной работы.Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.  |
| ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | * рациональность организации деятельности и распределения времени на выполнение задания
* самостоятельность в организации рабочего места, выборе оборудования, инвентаря и инструмента
* личная оценка результативности и качества выполненной работы
 |
| ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * самостоятельность и своевременность выполнения заданий
* рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей
* оперативность поиска необходимой информации
 |
| ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | * владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией
 |
| ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | * самостоятельность поиска информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий при приготовлении и оформлении блюд
* оформление технологической документации в электронном виде
 |
| ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * корректность взаимодействия с обучающимися и мастерами в ходе работы
* соблюдение норм профессиональной этики
 |
| ОК7. 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
* определение и выполнение задачи исходя из цели
 |
| ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития
 |
| ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | * проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности (отслеживание новостей и нововведений в профессиональной деятельности через СМИ).
 |