

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Квалификация

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания), утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчики:

Галимова Д.Ф., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Галимова Д.Ф., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ» ..	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.4. Результаты освоения профессионального модуля	6
1.5. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:..	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы.....	8
2.2 Тематический план профессионального модуля	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	18
3.2. Информационное обеспечение обучения	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «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 в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 384, и учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации по специальности 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 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» относится профессиональным модулям (ПМ.05) и включает МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности)

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

усвоение основных понятий;

изучение ассортимента сложных холодных и горячих десертов;

рассмотрение технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;

формирование умений и навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов;

демонстрация способности готовить указанные блюда.

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.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

1.5. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:

	Очная форма	Заочная форма
Количество часов на освоение профессионального модуля	342	342
Максимальная нагрузка по МДК 05.01, в том числе	234	234
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	162	16
самостоятельная работа	72	218
Учебная практика	72	72
Производственная практика (по профилю специальности)	36	36

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка по модулю	342
Максимальная учебная нагрузка по МДК 05.01(всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	162
в том числе: теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	108
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	72
Промежуточная аттестация по МДК 05.01 (6 семестр) – на базе основного общего образования (4 семестр) - на базе среднего общего образования	Дифференцированный зачет
Учебная практика	72
Производственная практика (по профилю специальности)	36
Промежуточная аттестация по ПМ05	Квалификационный экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка по модулю	342
Максимальная учебная нагрузка по МДК 05.01(всего)	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	16
в том числе: теоретическое обучение	8
лабораторные занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	218
Промежуточная аттестация по МДК 05.01 (4 курс) – на базе основного общего образования	Дифференцированный зачет
Учебная практика	72
Производственная практика (по профилю специальности)	36
Промежуточная аттестация по ПМ05	Квалификационный экзамен

2.2 Тематический план профессионального модуля

очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 5.1, ПК 5.2	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	234	162	54	108	72	-	-
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36						36

заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 5.1, ПК 5.2	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	234	16	8	8	218	-	-
	Учебная практика	72					72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	36						36

2.3. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.05)

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов			
Тема 1.1 Технологии приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала		1
	1. История создания сложных холодных десертов. Классификация десертов.	2	
	2. Значение десертов в питании.	2	
	3. Ассортимент и технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело»	2	
	4. Ассортимент и технология приготовления муссов, самбуков, желе	2	
	5. Ассортимент и технология приготовления парфе, сорбеты, муссы	2	
	6. Ассортимент и технология приготовления тирамису, чизкейка, бланманже, панакоты в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	
	7. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных десертов из мороженого	2	
	8. Ассортимент и технология приготовления террина, щербета, пая	2	
	9. Ассортимент и технология приготовления кремов и фланов	2	
	10. Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы.	2	
Тема 1.2 Основные принципы организации производства сложных десертов	Лабораторные занятия		2
	1. Организация труда в холодном цехе	2	
	2. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов	2	
	3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов	4	
	4. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов	4	
	5. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных	4	

		десертов.			
	6.	Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4		
	7.	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов	4		
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных десертов	9.	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов	2		
	10.	Методы приготовления сложных холодных десертов	4		
	11.	Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов Сервировка и подача сложных холодных десертов	2		
	12.	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2		
	13.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4		
	14.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4		
	15.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	2		
	16.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов	2		
	17.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов	4		
	18.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов	4		
	19.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4		
	20.	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	4		
	21.	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	4		
	22.	Оформление и отделка сложных холодных десертов	4		
		Самостоятельная работа			
	1	Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных холодных десертов.		4	3
	2	Работа с нормативной документацией: сборник рецептов, интернет-источники.		4	
	3	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формулам)		4	
	4.	Составление нормативной документации (ТК)		6	
	5	Составление калькуляционных карт на сложные холодные десерты		4	

	6.	Изучение микробиологического контроля в кондитерском цехе	2	
	7.	Составление технико-технологических карт для приготовления сложных холодных десертов.	4	
	8.	Разработка ассортимента сложных холодных десертов	4	
	9.	Составление плана холодного цеха	4	
	10.	Изучение современного сырья для приготовления сложных холодных десертов	2	
	11.	Выполнение творческих работ по приготовлению холодных десертов	4	
	12.	Разработка дизайна оформления и декорирования сложных холодных десертов.	4	
	13.	Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных холодных десертов.	4	
Раздел 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов				
Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала			
	1.	Классификация и ассортимент сложных горячих десертов. Ассортимент и технология приготовления яблочных десертов. Технология приготовления каши гурьевской и снежков.	2	1
	2.	Ассортимент и технология приготовления пудингов, согласно регламенту конкурсного задания «Поварское дело».	2	
	3.	Методы темперирования шоколада. Ассортимент и технология приготовления шоколадных десертов.	2	
	4.	Ассортимент и технология приготовления шоколадно - фруктового фондю	2	
	5.	Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе	2	
	6.	Ассортимент и технология приготовления суфле, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	
	7.	Ассортимент и технология приготовления сложных мучных горячих десертов: овощные кексы.	2	
Тема 2.2. Декорирование сложных десертов	8.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	10.	Методы приготовления сложных горячих десертов, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	
	11.	Декорирование соусами, велюром, аэрографом, кремером.	2	
	12.	Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов, согласно условиям конкурсного задания «World Skills».	2	
	13.	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	

	14.	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2		
	15.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	2		
	16.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	2		
	17.	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	2		
	Лабораторные занятия				
Тема 2.3. Принципы организации производства, контроль качества и безопасности сложных десертов.	1.	Организация рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов	4	2	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов	4		
	3.	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов	4		
	4.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов	4		
	5.	Способы сервировки и подачи сложных горячих десертов	4		
	7.	Контроль качества и безопасности готовых сложных горячих десертов	4		
Тема 2.4 Приготовление сложных горячих десертов	8.	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4	3	
	9	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов	4		
	10.	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4		
	11	Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов	2		
	Самостоятельная работа				
	1	Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов (по формулам)	2		
	2.	Составление нормативной документации (ТТК)	2		
	3	Составление технологических карт	2		
	4	Разработка ассортимента сложных горячих десертов	2		
	5	Составление плана кондитерского цеха	2		
	6	Изучение ассортимента фирменных кремов	2		
7.	Работа с нормативной документацией: сборник рецептур, интернет-источники.	2			

	8	Изучение современного сырья, используемого для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	9.	Выполнение творческих работ по приготовлению горячих десертов	2	
	10.	Разработка дизайна оформления и декорирования сложных горячих десертов.	2	
	11	Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных холодных десертов.	2	
Всего по МДК 05.01			54/108/72	
Учебная практика			72	3
Производственная практика (по профилю специальности)			36	3

заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				
Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов				
Тема 1.1 Технологии приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала		1	
	1.	История создания сложных холодных десертов. Классификация десертов.		2
	2.	Значение десертов в питании.		2
	3.	Ассортимент и технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело»		2
	4.	Ассортимент и технология приготовления муссов, самбуков, желе	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся			
	5.	Ассортимент и технология приготовления парфе, сорбеты, муссы	2	
	6.	Ассортимент и технология приготовления тирамису, чизкейка, бланманже, панакоты в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	
	7.	Ассортимент и технология приготовления сложных холодных десертов из мороженого	2	
8.	Ассортимент и технология приготовления террина, щербета, пая	2		

	9.	Ассортимент и технология приготовления кремов и фланов	2	
	10.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы.	2	
Тема 1.2 Основные принципы организации производства сложных десертов	Лабораторные занятия			2
	1.	Организация труда в холодном цехе	2	
	2.	Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов	2	
	3.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	4.	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов	4	
	5.	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.	4	
6.	Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	4		
	7.	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов	4	
Тема 1.3. Приготовление сложных холодных десертов	9.	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов	2	3
	10.	Методы приготовления сложных холодных десертов	4	
	11.	Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов Сервировка и подача сложных холодных десертов	2	
	12.	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2	
	13.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4	
	14.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4	
	15.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	2	
	16.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов	2	
	17.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных десертов	4	
	18.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных	4	

		десертов		
	19.	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4	
	20.	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	4	
	21.	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	4	
	22.	Оформление и отделка сложных холодных десертов	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных холодных десертов.	4	3
	2	Работа с нормативной документацией: сборник рецептов, интернет-источники.	4	
	3	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формулам)	4	
	4.	Составление нормативной документации (ТК)	6	
	5	Составление калькуляционных карт на сложные холодные десерты	4	
	6.	Изучение микробиологического контроля в кондитерском цехе	2	
	7.	Составление технико-технологических карт для приготовления сложных холодных десертов.	4	
	8	Разработка ассортимента сложных холодных десертов	4	
	9	Составление плана холодного цеха	4	
	10	Изучение современного сырья для приготовления сложных холодных десертов	2	
	11	Выполнение творческих работ по приготовлению холодных десертов	4	
	12	Разработка дизайна оформления и декорирования сложных холодных десертов.	4	
	13	Разработка рецептов и составление технологических карт для сложных холодных десертов.	4	
Раздел 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов				
Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов	Самостоятельная работа обучающихся			
	1.	Классификация и ассортимент сложных горячих десертов. Ассортимент и технология приготовления яблочных десертов. Технология приготовления каши гурьевской и снежков.	2	3
	2.	Ассортимент и технология приготовления пудингов, согласно регламенту конкурсного задания «Поварское дело».	2	
	3.	Методы темперирования шоколада. Ассортимент и технология приготовления шоколадных десертов.	2	
	4.	Ассортимент и технология приготовления шоколадно - фруктового фондю	2	
	5.	Ассортимент и технология приготовления десертов фламбе	2	

	6.	Ассортимент и технология приготовления суфле, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	3
	7.	Ассортимент и технология приготовления сложных мучных горячих десертов: овощные кексы.	2	
Тема 2.2. Декорирование сложных десертов	8.	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	10.	Методы приготовления сложных горячих десертов, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	
	11.	Декорирование соусами, велюром, аэрографом, кремером.	2	
	12.	Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов, согласно условиям конкурсного задания «World Skills».	2	
	13.	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов, в соответствии с конкурсным заданием «World Skills» компетенции «Кондитерское дело».	2	
	14.	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	
	15.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	2	
	16.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	2	
	17.	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.3. Принципы организации производства, контроль качества и безопасности сложных десертов.	1.	Организация рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов	4	
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов	4	
	3.	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов	4	
	4.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов	4	
	5.	Способы сервировки и подачи сложных горячих десертов	4	
	7.	Контроль качества и безопасности готовых сложных горячих десертов	4	
	Тема 2.4 Приготовление	8.	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4

сложных горячих десертов	9	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов	4	
	10.	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	4	
	11	Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов	2	
	Самостоятельная работа			3
	1	Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов (по формулам)	2	
	2.	Составление нормативной документации (ТТК)	2	
	3	Составление технологических карт	2	
	4	Разработка ассортимента сложных горячих десертов	2	
	5	Составление плана кондитерского цеха	2	
	6	Изучение ассортимента фирменных кремов	2	
	7.	Работа с нормативной документацией: сборник рецептов, интернет-источники.	2	
8	Изучение современного сырья, используемого для приготовления сложных горячих десертов.	2		
9.	Выполнение творческих работ по приготовлению горячих десертов	2		
10.	Разработка дизайна оформления и декорирования сложных горячих десертов.	2		
11	Разработка рецептов и составление технологических карт для сложных холодных десертов.	2		
Всего по МДК 05.01			8/8/218	
Учебная практика			72	3
Производственная практика (по профилю специальности)			36	3

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).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Аппарат шоковой заморозки;

Весы электронные;

Изделие из мрамора (мраморная доска)с фаской;

Фритюрницы;

Холодильники однокамерные;

Шкаф пекарский;

Шкаф расстоечный;

Аэрограф с компрессором;

Весы;

Термометр;

Миксер планетарный;

Краскопульт электрический;

Лампа для карамели;

Мармит для шоколада;

Помпа для карамели;

Слайсер;

Утюжок для марципана;

Факел для карамелизации;

Миксер;

Шкафы холодильные;

Электроплиты;

Тестоделитель;

Тестомесы;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная ;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения

2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

3. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

4. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

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

6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Основная литература:

1. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов [Электронный ресурс]: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (Для СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/924213>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Правильно выявить основные критерии оценки качества готовых сложных десертов в соответствии технологических карт; демонстрация сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных, в соответствие со Сборником рецептур; Правильные обоснования выбора вариантов комбинирование, различных способов приготовления и сочетание десертов, начинки, соусов и глазури для отдельных холодных десертов соответствии технико- технологических карт и Сборников рецептур Правильные обоснование соответствия применяемого технологического оборудования, инструментов и инвентаря соответствия с нормативной документации;	Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен

		<p>Правильное выполнение сервировки и подачи сложных холодных десертов в соответствии с нормативной документации;</p> <p>Правильно определить требования безопасности хранения промышленных полуфабрикатов, сложных холодных десертов;</p>	
ПК	5.2	<p>Правильно определить соответствие ассортимента сложных горячих десертов, основные критерии качества готовых сложных горячих десертов, органолептический метод определения степени готовности;</p> <p>Правильное установление видов технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении горячих десертов;</p> <p>Определить методы приготовления сложных горячих десертов, технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевская каша, снежки из шоколада, шоколадно-фруктовое фондю, десертов фламбе;</p> <p>Выявление вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и соусов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>Демонстрация приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов;</p> <p>Демонстрация оформления и техника декорирования горячих десертов, актуальное направление в приготовлении;</p> <p>Демонстрация сервировки и подача сложных горячих десертов, температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</p> <p>Выявление требований к безопасности хранения сложных горячих десертов, основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>Определение требований к</p>	<p>Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа.</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

	безопасности хранения к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</p>	<p>Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	<p>Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции</p>	<p>Опрос, доклад, презентация, реферат, самостоятельная работа, контрольная работа. Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен</p>