

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Крымский индустриально-строительный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов  
по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания

Рассмотрена цикловой  
методической комиссией  
«Сервис и туризм»  
30 августа 2019 г.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ Т.В.Гавозда

Утверждена  
директор ГБПОУ КК КИСТ  
30 августа 2019 г.  
\_\_\_\_\_ Н.В.Плошник  
М.П.

Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчик:

Меркулова И.В. преподаватель  
ГБПОУ КК КИСТ

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП  
ресторан «Магеллан» и летнего кафе  
«Журавли »  
Квалификация по диплому:  
инженер-технолог

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Аргиропуло Н.А., преподаватель ГБПОУ КК  
КТК  
Квалификация по диплому  
инженер

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	8
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	18
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
- *соблюдать последовательность технологических операций при*

- приготовлении холодных и горячих десертов;*
- *принимать решения по организации рабочих мест при приготовлении холодных и горячих десертов;*
  - *составлять технологические карты и схемы на холодные и горячие десерты*

**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;
- *последовательность технологических операций при приготовлении холодных и горячих десертов;*
- *организацию рабочих мест при приготовлении различных холодных и горячих десертов*

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

всего – 285 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 142 часа;

*в т.ч. вариативная часть -10 часов, в т.ч. практические занятия-5 часов*

самостоятельной работы обучающегося – 71 часов;

*в т.ч. вариативная часть- 5 часов*

учебной - 36 часов; производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовать 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 ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

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	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч., курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч., курсовая работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.5.1	Раздел 1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	128	72	34		35		21	
ПК5.2	Раздел 2. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	157	70	36		36		15	36
	<b>Всего:</b>	<b>285</b>	<b>142</b>	<b>70</b>		<b>71</b>		<b>36</b>	<b>36</b>

#### 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 работа	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов				
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>				
Тема 1.1 Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	Содержание	<b>38</b>		
	1	Ассортимент сложных холодных десертов.		
	2	Технологическая характеристика сырья для холодных десертов		1
	3	Органолептическая оценка, критерии безопасности сырья.		
	4	Правила оформления заказа на продукты со склада и приемка продуктов со склада и от поставщиков.		
	5	<i>Организация работы производственного помещения для приготовления полуфабрикатов</i>		
	6	<i>Организация работы производственного помещения для приготовления отделочных видов теста</i>		
	7	<i>Устройство, принципы действия и правила эксплуатации технологического оборудования при обработке и приготовлении полуфабрикатов</i>		

8	<i>Производственный инвентарь, инструмент, используемый при приготовлении полуфабрикатов, готовых сложных холодных десертов</i>		
9	Подготовка продуктов к приготовлению сложных холодных десертов		
10	<i>Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных холодных десертов</i>		
11	Ассортимент полуфабрикатов и их характеристика		
12	Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов для сложных холодных десертов.		
13	Технология приготовления начинок для приготовления отдельных сложных холодных десертов		
14	Технология приготовления соусов для приготовления отдельных сложных холодных десертов		
15	Технология приготовления глазури для приготовления отдельных сложных холодных десертов		
16	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов		
17	Правила охлаждения и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов		
18	Требования к безопасности хранения подготовленного сырья в охлажденном и замороженном виде для приготовления полуфабрикатов		
19	Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов		
20	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		
21	Методы приготовления фруктовых, ягодных, шоколадных салатов		
22	Методы приготовления муссов, кремов, суфле		
23	Методы приготовления парфе, террина, щербета, пая		
24	Методы приготовления тирамису, чизкейка, бланманже		
25	Технология приготовления сложных холодных десертов:		

	фруктовых, ягодных, шоколадных салатов,		
26	Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле		
27	Технология приготовления сложных холодных десертов: пая, тирамису, чизкейка, бланманже		
28	Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета,		
29	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов		
30	Варианты оформления и техника декорирования фруктовых, ягодных, шоколадных салатов		
31	Варианты оформления и техника декорирования пая, тирамису, чизкейка, бланманже		
32	Варианты оформления и техника декорирования парфе, террина, щербета,		
33	Актуальные направления при приготовлении сложных холодных десертов.		
34	Сервировка и подача сложных холодных десертов		
35	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов		
36	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов		
37	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
38	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов		
<b>Лабораторная работа</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
1.	Определение массы сырья, для изготовления полуфабрикатов для сложных холодных десертов;		
2.	Определение количества необходимых дополнительных ингредиентов, в зависимости от массы сырья;		
3.	Определение выхода полуфабрикатов, в зависимости от		

		стандарта сырья.		
	4	Составление технологической карты на фруктовые, ягодные, шоколадные салаты		
	5	Составление технологической карты на муссы, кремы, суфле		
	6	Составление технологической карты на парфе, террина, щербета		
	7	Составление технологической карты на пая, тирамису, чизкейка, бланманже		
	Практические занятия		<b>20</b>	
	1	Приготовление фруктовых, ягодных, шоколадных салатов		
	2	Приготовление желе		
	3	Приготовление самбуков		
	4	Приготовление муссов		
	5	Приготовление кремов, суфле		
	6	Приготовление парфе, террина		
	7	Приготовление щербета		
	8	Приготовление пая, тирамису		
	9	Приготовление чизкейка		
	10	Приготовление бланманже		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b>			<b>35</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b> 1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении десертов. 2. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении железированных холодных десертов. 3. Арт-визаж при декорировании железированных десертов. 4. Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. 5. Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.				
<b>Учебная практика</b> Виды работ: 1. Подготовка и приготовление полуфабрикатов, начинок, соусов и глазури для приготовления отдельных сложных холодных десертов			<b>18</b>	

2.Приготовление парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача сложных холодных десертов			
3.Приготовление бланманже, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов, кремов, суфле. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача сложных холодных десертов.			
Раздел 2. Осуществление организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов			
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>			
Тема 2.1. Осуществление организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>	<b>34</b>	<b>1</b>
	1	Ассортимент сложных горячих десертов.	
	2	Технологическая характеристика сырья для приготовления сложных горячих десертов	
	3	Органолептическая оценка, критерии безопасности сырья.	
	4	<i>Организация работы производственного помещения для приготовления полуфабрикатов, отделочных видов теста;</i>	
	5	<i>Производственный инвентарь, инструмент, используемый при приготовлении полуфабрикатов, готовых сложных горячих десертов</i>	
	6	<i>Устройство, принципы действия и правила эксплуатации технологического оборудования при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</i>	
	7	<i>Безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов</i>	
	8	Подготовка продуктов к приготовлению сложных горячих десертов	
	9	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сложных горячих десертов	

10	Ассортимент полуфабрикатов и их характеристика;		
11	Контроль качества и безопасности подготовленных полуфабрикатов для сложных горячих десертов.		
12	Технология приготовления начинок для приготовления отдельных сложных горячих десертов		
13	Технология приготовления соусов для приготовления отдельных сложных горячих десертов		
14	Технология приготовления глазури для приготовления отдельных сложных горячих десертов		
15	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов		
16	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов		
17	Методы приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада		
18	Методы приготовления сложных горячих десертов: шоколадно – фруктового фондю, десертов фламбе.		
19	Технология приготовления суфле, пудингов, овощных кексов		
20	Технология приготовления гурьевской каши, снежков из шоколада		
21	Технология приготовления шоколадно – фруктового фондю		
22	Технология приготовления десертов фламбе.		
23	<i>Технология приготовления яблок печеных со взбитыми сливками, яблок в слойке, шарлотки с яблоками</i>		
24	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов		
25	Варианты оформления и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов		
26	Варианты оформления и техника декорирования гурьевской каши, снежков из шоколада		
27	Варианты оформления и техника декорирования шоколадно – фруктового фондю.		
28	Варианты оформления и техника декорирования десертов фламбе.		

29	Актуальные направления при приготовлении сложных горячих десертов.		
30	Сервировка и подача сложных горячих десертов.		
31	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов		
32	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов		
33	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
34	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов и промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов		
<b>Лабораторная работа</b>		<b>16</b>	<b>2</b>
1	Определение массы сырья для изготовления горячих десертов		
2	Определение количества необходимых дополнительных ингредиентов, в зависимости от массы сырья		
3	Определение выхода полуфабрикатов, в зависимости от стандарта сырья.		
4	<i>Составление технологической карты на суфле, пудинги, овощные кексы</i>		
5	<i>Составление технологической карты на гурьевскую кашу, снежки из шоколада</i>		
6	<i>Составление технологической карты на шоколадно – фруктовое фондю</i>		
7	Составление технологической карты на яблоки печеные со взбитыми сливками		
8	Составление технологической карты на десерты фламбе.		
<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>	
1	Приготовление суфле		
2	Приготовление пудингов		
3	Приготовление гурьевской каши		
4	Приготовление снежков из шоколада		

	5	Приготовление шоколадно – фруктовых фондю		
	6	Приготовление фламбе		
	7	Приготовление овощных кексов		
	8	Приготовление яблок печеных со взбитыми сливками		
	9	Приготовление яблок в слойке		
	10	Приготовление шарлотки с яблоками		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>			<b>36</b>	
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>				
1. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении горячих десертов				
2. Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.				
3. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении фондю, десертов фламбе				
4. Арт. – визаж при оформлении десертов из сыра и творога, десертов из яблок				
5. Сервировка и подача сложных горячих десертов				
<b>Учебная практика :</b>			<b>18</b>	
<b>Виды работ</b>				
1	Приготовление полуфабрикатов, начинок, соусов и глазури, снежков из шоколада, гурьевской каши. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача.			
	Приготовление шоколадно – фруктовых фондю, десертов фламбе. овощных кексов. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача.			
2	Приготовление яблок печеных со взбитыми сливками, яблок в слойке, шарлотки с яблоками. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача.			
<b>Производственная практика:</b>			<b>36</b>	
<b>Виды работ</b>				
1	Приготовление полуфабрикатов, начинок, соусов и глазури для сложных холодных и горячих десертов			
2	Приготовление парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача сложных холодных десертов			
3	Приготовление бланманже, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов Оформление, техника декорирования, сервировка и подача сложных холодных десертов.			
4	Приготовление кремов, суфле, пудингов. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача сложных холодных десертов.			



5	Приготовление снежков из шоколада, гурьевской каши. шоколадно – фруктовых фондю десертов фламбе. овощных кексов. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача.		
6	Приготовление яблок печеных со взбитыми сливками, яблок в слойке, шарлотки с яблоками. Оформление, техника декорирования, сервировка и подача. Дифференцированный зачет (комплексный)		
<b>Всего</b>		<b>285</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- 1.«Технология продукции общественного питания»,
2. «Организации производства»,
- 3.«Оборудование предприятий общественного питания»;
4. «Технологической лаборатории»

1.Оборудование учебного кабинета «Технология продукции общественного питания»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы;
- плакаты;
- наглядные пособия;
- раздаточный материал.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

2. Оборудование учебного кабинета «Организация производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты;
- наглядные пособия;
- раздаточный материал.
- образцы производственного инвентаря и инструментов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.Оборудование учебного кабинета «Оборудование предприятий общественного питания»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты;

- наглядные пособия;
- раздаточный материал.
- образцы производственного инвентаря и инструментов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.Оборудование технологической лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- Электрические плиты;
- Жарочный шкаф;
- Пароконвектавтомат;
- Производственные столы;
- Производственный инвентарь и инструменты.
- Посуда.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

#### **4.2.1. Основные источники:**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29
2. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.11, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями от 21.06.01 № 389)
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.»
7. Сборник технологических нормативов-М, ТОО «Пчелка», 2013г
8. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
9. Л.Г. Шатун «Кулинария», М. изд. «Академия».2014 г

10. Л.Э. Шильман «Технология кулинарной продукции», М.изд. Академия, 2014 г.
11. Н.И. Дубровская «Кулинария» Лабораторный практикум, М.изд. Академия, 2014 г.

#### **Дополнительной литературы:**

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыгоненко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Москва «Лада», Киев «Арий» 2014г.
2. Н.А. Анфимова «Кулинария» Москва 2014 г.
3. Т.А. Качурина , рабочая тетрадь «Кулинария», Москва.2014 г.
4. Н.Е. Харченко, Л.Г.Чеснокова «Технология-практикум», Москва, 2014г
5. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. 2010г.
6. Составители: Л.А.Ищенко, Л.В. Быковская « 700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника, 2010 г.
7. Составители: Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары, 2009г.

#### **Журналы:**

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», « Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» - 2010-2015г..

#### **Интернет – ресурсы**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru/>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://www.cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books>

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

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», которое проводится в кабинетах: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства предприятий общественного питания», «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства». Лабораторные занятия по темам МДК проводятся в «Учебном кулинарном цехе», с использованием технологического оборудования, инвентаря, посуды и

натурального сырья. При проведении практических работ, для лучшего обеспечения учебного процесса, следует делить учебную группу на подгруппы от 10-15 человек

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всего курса МДК. Производственная практика должна проводиться в предприятиях общественного питания города.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых дневниками студентов, отзывами руководителей. Производственная практика завершается сдачей дифференцированного зачета освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственной практики по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

Освоение МДК 05.01 предшествует изучение следующих дисциплин: математики; химии; микробиологии, санитарии и гигиены; физиологии питания; организации хранения и контроля запасов и сырья; информационных технологий; метрологии и стандартизации; правовые основы профессиональной деятельности; МДК01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): преподаватель со средним или высшим профессиональным образованием по специальным дисциплинам.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Мастера: на 1-2 разряда выше по профессии рабочего, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 5.1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Проверка качества сырья Анализ технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Подбирать оборудование, инвентарь и посуду для холодного цеха Выполнять операции по обработке сырья, приготовления ассортимента сложных холодных десертов.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических № 1-7 лабораторных занятиях №1-10 отношение к производственной практике.
ПК 5.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Проверка качества сырья Анализ технологического процесса приготовления сложных горячих десертов Подбирать оборудование, инвентарь и посуду цеха Выполнять операции по обработке сырья, приготовления ассортимента сложных горячих десертов	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических №1-8 лабораторных занятиях №1-10 отношение к производственной практике.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при решении производственных задач, организовывать рабочее	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к

задач, оценивать их эффективность и качество.	место при проведении лабораторных работ и на производственной практике	производственной практике.
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 при решении производственных задач, при проведении лабораторных работ и на производственной практике.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, отношение к производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для успешного выполнения производственных ситуаций, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность, необходимость, широта использования по составлению технологической и отчетной документации по предприятию, с использованием общего и специального программного обеспечения.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий с использованием современных технологий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися в группе и преподавателями, членами бригады на лабораторных занятиях, с членами коллектива на базах производственной практики	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий использованием современных
ОК 7. Брать на себя	Ответственность за результат	Экспертное наблюдение

<p>ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>выполнения заданий , способность к самоанализу коррекции ошибок и замечаний.</p>	<p>и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий использованием современных</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля, принятию самостоятельных решений при выполнении лабораторных работ.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий использованием современных</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности, следить за тенденциями в области общественного питания, анализировать информацию, с целью практического применен</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента на практических, лабораторных занятиях, тестирование, подготовка электронных презентаций, домашних заданий использованием современных</p>