


Министерство образования, науки  
и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Городецкий Губернский колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 Организация процессов приготовления и приготовление сложных**  
**холодных и горячих десертов**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Городец, 2020

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии  
преподавателей специальностей  
«Технология производства общественного питания»,  
«Поварское и кондитерское дело»  
Протокол №1 от 27 августа 2020 года


Председатель МК  /Солохина К.С./  
Зав. методическим кабинетом

 /Климичева Н.У./

Автор:  /Солохина К.С./

Составлена в соответствии с ФГОС по  
специальности 19.02.10 Технология производства  
общественного питания

Заместитель директора по УПР

 /Голычева Л.С./

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	23

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 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):

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 при подготовке служащих программы в рамках среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также при реализации дополнительной образовательной программы.

## 1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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, шербета, 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 освоении программы профессионального модуля ПМ.05:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 360 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 168 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 84 часов;
- учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
ПК 5.1 ОК 1. – ОК 10.	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	129	89	50	40		
ПК 5.2 ОК 1. – ОК 10.	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	123	79	50	44		
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>				72	
	<b>Производственная практика</b>	<b>36</b>					36
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>	<b>168</b>	<b>100</b>	<b>84</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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	Уровень освоения	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		360		
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		252		
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов		128		
Тема 1.1 Общие правила приготовления холодных десертов	<b>Содержание учебного материала</b>		1, 2	
	1	Значение десертов в питании. Классификация холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Общие технологические требования к производству холодных десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.		2
	2	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов; Санитарные требования к производству холодных десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к качеству готовых сложных холодных десертов, реализация, сроки хранения.		2
	3	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		2



		Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов		
	4	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов	2	
<b>Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	1,2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемых при приготовлении сложных холодных десертов Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	
<b>Тема 1.3 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	1,2
	1	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для салатов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	2	
	2	Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов. Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.	2	1
	3	Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.	2	1
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов. Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых.	2	1

<b>Тема 1.4</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>фруктов в сиропе.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	1,2
	1	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов.	2	
	2	Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе. Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.	2	
	3	Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.	2	
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе. Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.	2	
<b>Тема 1.5</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>желированных</b> <b>холодных десертов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1,2
	1	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация. Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	2	Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов. Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
	3	Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов.	2	
<b>Тема 1.6</b> <b>Технология</b> <b>приготовления</b> <b>мороженого, парфе,</b> <b>терринов, тирамису,</b> <b>чизкейков,</b> <b>бланманже.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1,2
	1	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	

2	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	2,3
3	Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	2	
<b>Практические занятия</b>		<b>50</b>	
ПР 01 Органолептическая оценка качества свежих фруктов и ягод.		2	
ПР 02 Органолептическая оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий.		2	
ПР 03 Органолептическая оценка качества желеобразующих веществ.		2	
ПР 04 Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.		2	
ПР 05 Составление технологических карт на сложные холодные десерты		2	
ПР 06 Составление технологических карт на фрукты в сиропе.		4	
ПР 07 Составление технологических карт на кисели и компоты.		4	
ПР 08 Составление технологических карт на желеобразующие десерты.		4	
ПР 09 Расчет себестоимости продукции на сложные холодные десерты		2	
ПР 10 Расчет продажной цены сложных холодных десертов.		4	
ПР 11 Расчет взаимозаменяемости сырья с учетом сезонности.		2	
ПР 12 Составление требований к качеству сложных холодных десертов		2	
ПР 13 Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		4	
ПР 14 Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке		2	
ПР 15 Оформление документации: (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). Проведение бракеража.		4	
ПР 16 Решение ситуационных задач по расчету количества сырья для приготовления сложных холодных десертов.		4	
ПР 17 Составление технико-технологических карт на фирменные холодные десерты.		4	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных холодных десертов Работа со сборником рецептов Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации холодных десертов». Подготовка рефератов: «Холодные десерты народов мира» Составление рекламных проспектов холодные десерты Выполнение исследовательских работ. Подготовка презентаций по теме «Приготовление , оформление, способы подачи сложных холодных десертов» Работа с дополнительной литературой.		40	3
<b>Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов</b>			<b>124</b>	
<b>Тема 2.1 Общие правила приготовления горячих десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	1,2
	1	Значение десертов в питании. Классификация горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов; Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.	2	
	2	Общие технологические требования к производству горячих десертов; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячих десертов.	2	
	3	Методы приготовления сложных горячих десертов; Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих десертов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	4	Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Санитарные требования к производству горячих десертов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к качеству готовых сложных горячих десертов, реализация, сроки хранения. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;	4	

		Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.		
	5	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	2	
<b>Тема 2.2</b> <b>Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	1,2
	1	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов, снежков из шоколада. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	2	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Технология приготовления гурьевской каши. Способы подачи и оформления. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	3	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов. Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
	4	Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов. Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	1,2
	1	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	

		Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	3	Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
<b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	1,2
	1	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога	2	
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога. Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога. Арт. – визаж при оформлении десертов из сыра и творога	2	
	<b>Практические занятия</b>		<b>50</b>	2
	ПР 01 Расчет сырья для приготовления горячих десертов.		2	
	ПР 02 Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости.		4	
	ПР 03 Составление технико-технологических карт на горячие сложные десерты		4	
	ПР 04 Расчет себестоимости продукции горячих сложных десертов		4	
	ПР 05 Составление инструкционных карт приготовления горячих сложных десертов.		2	
	ПР 06 Решение ситуационных задач по расчету сырья для приготовления сложных горячих десертов.		4	
	ПР 07 Составление технологических карт на сложные горячие десерты		4	
	ПР 08 Составление характеристики на сложные горячие десерты		2	
	ПР 09 Оформление документации: (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки).		4	
	ПР 10 Проведение бракеража.		4	
ПР 11 Расчет калорийности сложных горячих десертов.		4		
ПР 12 Составление требований к качеству сложных горячих десертов.		2		

	ПР 13 Расчет количества сырья выпеченных п/ф для сложных горячих десертов	4	
	ПР 14 Составление характеристики элементов декора для украшения сложных горячих десертов.	2	
	ПР 15 Разработка рецептур сложных элементов декора для украшения десертов.	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих десертов Работа с дополнительной литературой Решение ситуационных задач Составление технологических карт на горячие десерты Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога». Составление презентаций на тему «Приготовление, оформление и способы подачи сложных горячих десертов» Выполнение рефератов по индивидуальным темам. Работа со сборником рецептур. Выполнение исследовательских работ.	<b>44</b>	3
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Тема 1 Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов органолептическим способом.</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>6</b>	
	<b>1</b> Вводный инструктаж Повторение теоретического материала. Демонстрация приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<b>1</b>	1,2,3
	<b>2</b> .Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Анализ работы за день	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 2 Организация процесса приготовления холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле.</b>	<b>Виды работ:</b>	<b>6</b>	1,2,3
	<b>1</b> Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле.	<b>1</b>	1,2,3

	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 3 Организация процесса приготовления холодных десертов: парфе, щербеты, граните, пай с меренгами.</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных десертов: парфе, щербеты, граните, пай с меренгами.	<b>1</b>	1,2,3
	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов: парфе, щербеты, граните, пай с меренгами. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 4 Организация процесса приготовления холодных десертов: пайс фруктами, сырно-творожных десертов.</b>	<b>Виды работ:</b>			
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных десертов: пайс фруктами, сырно-творожных десертов.	<b>1</b>	1,2,3
	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов: пайс фруктами, сырно-творожных десертов. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 5 Организация процесса приготовления холодных десертов с использованием тестовых заготовок</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления холодных десертов с использованием тестовых заготовок.	<b>1</b>	1,2,3
	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению холодных десертов с использованием тестовых заготовок. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 6 Организация процесса приготовления карамелизированных</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления карамелизированных фруктов.	<b>1</b>	1,2,3



<b>фруктов.</b>	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению карамелизированных фруктов. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 7 Определение качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов органолептическим способом</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из заварного теста.	<b>1</b>	1,2,3
	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению мучных кондитерских изделий и праздничных тортов из заварного теста. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 8 Организация процесса приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинги, снежки. Взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудинги, снежки. Взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.	<b>1</b>	1,2,3
	<b>2</b>	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных горячих десертов: суфле, пудинги, снежки. Взбивание смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 9 Организация процесса приготовления сложных горячих десертов: гурьевскую кашу, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
		Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация приготовления сложных горячих десертов: гурьевскую кашу, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.	<b>1</b>	1,2,3
		Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению сложных горячих десертов: гурьевскую кашу, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 10 Организация процесса фламбирования готовых горячих</b>	<b>Виды работ:</b>		<b>6</b>	
	<b>1</b>	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация фламбирования готовых горячих десертов, фруктов, ягод.	<b>1</b>	1,2,3

десертов, фруктов, ягод.	2	Самостоятельная деятельность обучающихся по фламбированию готовых горячих десертов, фруктов, ягод. Анализ работы за день.	5	1,2,3
Тема 11 Использование при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль. Темперировать шоколад. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина.	<b>Виды работ:</b>		6	
	1	Повторный инструктаж Актуализация знаний Демонстрация использования при приготовлении десертов теста фило, тулип, тюиль. Темперировать шоколад. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина.	1	1,2,3
	2	Самостоятельная деятельность обучающихся по использованию при приготовлении десертов теста фило, тулип, тюиль. Темперировать шоколад. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина. Анализ работы за день.	5	1,2,3
Тема 12 Дифференцированный зачет			6	1,2,3
Производственная практика			32	
Тема 1 Приготовление и оформление сложных холодных десертов, фруктовых салатов, суфле, парфе, кремов.	<b>Виды работ:</b>		6	
	1	Вводный инструктаж	1	1,2,3
	2	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов, фруктовых салатов, суфле, парфе, кремов. Анализ работы за день.	5	1,2,3
Тема 2 Приготовление и оформление сложных холодных десертов, фруктовых салатов.	<b>Виды работ</b>		6	
	1.	Повторный инструктаж	1	1,2,3
	2.	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов, фруктовых салатов. Анализ работы за день.	5	1,2,3
Тема 3 Приготовление и оформление сложных холодных десертов, фруктовых салатов.	<b>Виды работ</b>		6	
	1	Повторный инструктаж	1	1,2,3
	2	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению сложных холодных десертов, фруктовых салатов.	5	1,2,3

		Анализ работы за день.		
<b>Тема 4</b> <b>Приготовление и оформление сложных горячих десертов: суфле, пудинги, гурьевскую кашу и т.д.</b>	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>	
	1	Повторный инструктаж.	<b>1</b>	1,2,3
	2	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов: суфле, пудинги, гурьевскую кашу и т.д. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 5</b> <b>Приготовление и оформление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю.</b>	<b>Виды работ</b>		<b>6</b>	
	1	Повторный инструктаж	<b>1</b>	1,2,3
	2	Самостоятельная деятельность обучающихся по приготовлению и оформлению сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю. Анализ работы за день.	<b>5</b>	1,2,3
<b>Тема 6</b> <b>дифференцированны й зачет</b>			<b>6</b>	
<b>Всего:</b>			<b>360</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология кулинарного производства», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Учебный кондитерский цех».

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, оснащенный оборудованием:

1. Рабочие столы – 16 шт.
2. Стулья – 29 шт.
3. Шкаф – 1 шт.
4. Компьютер с процессором – 1 шт.
5. Мультимедийный проектор – 1 шт.
6. Интерактивная доска – 1 шт.

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

1. Плита электрическая напольная с духовым шкафом (нерж.) – 4 шт.
2. Холодильник Антлант – 1 шт.
3. Ванна моечная нержавеющая, трехсекционная – 1 шт.
4. Ванна моечная нержавеющая, односекционная – 1 шт.
5. Весы механические – 1 шт.
6. Стол разделочный – 6 шт.
7. Стол для оборудования (нерж.) – 1 шт.
8. Стол для посуды – 2 шт.
9. Зонт вытяжной 2 шт.
10. Шкаф для посуды – 1 шт.
11. Миксер – 3 шт.
12. Блендер – 1 шт.
13. Пароконвектомат-мини (нерж.) на шесть уровней – 1 шт.
14. Кухонная посуда
15. Морозильная камера STINOL – 1 шт.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.05 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 162 часов, которая проводится концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Нормативно-правовая документация

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

7. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
8. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
11. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Дополнительные источники:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для СПО /Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2011.
2. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. для СПО /Н.И. Ковалёв, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая лит., 2005.
3. Степанова И.В. Вкусные фантазии из овощей/Ирина Степанова.-М.:Эксмо, 2006.
4. Степанова И.В. Фантазии из булочек/Ирина Степанова.-М.:Эксмо, 2006.
5. Миллион меню. Любимые русские блюда/Сост. Р.С.Денисова.- Изд. «Аркаим», 2003.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Голунова Л.Е.-СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004.
7. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для СПО/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М: Академия, 2014
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебн. пособие для НПО –М.:Академия, 2011.
9. Журнал "Школа гастронома". - М: ИД "Гастроном", 2017
10. Десерты. - М.: Мир книги, 2004
11. Шоколадные десерты. - М.: Мир книги, 2004

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).
2. Журнал «Питание и общество» [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html)
3. Журнал «Гастроном» <http://pelen4eg.ru>
4. Весь общепит России [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru)
5. Каталог образовательных Интернет-ресурсов [www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www. 100 menu. ru](http://www.100menu.ru)
7. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)
8. Электронные книги по кулинарии [www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)
9. Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat)

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

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является освоение МДК. 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов и освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

Завершается изучение профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов учебной и производственной практикой и экзаменом квалификационным.

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

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности «Технология продукции общественного питания»;
- наличие высшей квалификационной категории.

Требование к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практики:

- Инженерно - педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов;

- Мастера: наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере является обязательным

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>-разработка ассортимента холодных десертов для сложных блюд; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; -приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; -оформление и отделка сложных холодных десертов; -контроль качества и безопасности готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– фронтальная проверка знаний;</li> <li>– тестирование;</li> <li>– написание докладов;</li> <li>– написание рефератов;</li> <li>– -контрольные работы;</li> <li>– самостоятельн ая работа;</li> <li>– практические работы;</li> <li>– лабораторные работы;</li> <li>– проведение исследований;</li> <li>– зачет;</li> <li>– ученические конференции.</li> </ul>

<p>К 5. 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-разработка ассортимента горячих десертов для сложных блюд;</li> <li>-умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>-умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>-использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>-выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>-расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>-организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов;</li> <li>-приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оформление и отделка сложных горячих десертов;</li> <li>-контроль качества и безопасности готовой продукции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-фронтальная проверка знаний;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-написание докладов;</li> <li>-написание рефератов;</li> <li>-контрольные работы;</li> <li>-самостоятельная работа;</li> <li>-практические работы;</li> <li>-лабораторные работы;</li> <li>-зачет;</li> <li>-ученические конференции.</li> </ul>
---	--	--

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.

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и</p>	<p>-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки</p>	<p>устный экзамен; оценка результативности работы обучающегося при</p>



способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	выполнении индивидуальных теоретических и практических заданий
<b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	-демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий;- диагностика (тест).
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, - при решении ситуационных задач, участии в деловых играх: - при подготовке и участии в семинарах, - при подготовке рефератов, докладов и т.д.;
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением; представление компьютерных презентаций, разработанных технологических карт и других подготовленных проектов, учебных материалов для решения профессиональных задач.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	-экспертное наблюдение и оценка на учебных занятиях, - интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы; - совместное выполнение образовательных проектов. - положительные отзывы руководителей производственной практики от предприятий-баз практики
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	-проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	- оценка за решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;

<p><b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках специальности</p>
<p><b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, - при выполнении работ на различных этапах производственной практики; - при выполнении и защите лабораторных и практических работ; -при проведении: контрольных работ, тестирования, зачетов</p>
<p><b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, - при выполнении работ на различных этапах производственной практики.</p>