областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Обоянский гуманитарно - технологический колледж»

Рассмотрена на заседании методического совета Протокол № 1 от «28» мая 2021 г.	Принята на заседании педагогического совета Протокол № 5 от «11» июня 2021 г.	Утверждаю Директор ОБПОУ «ОГТК» _____Ю.С.Парахин Приказ № 146 от «11 » июня 2021 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 029CD855000CADC5854BB714AF8CA845E5
Владелец: Парахин Юрий Степанович
Действителен: с 16.04.2021 до 16.07.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Специальность 19.02.10

Технология продукции общественного питания

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания**,** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
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 по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания

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;

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, каши гурьевской, снежков из шоколадов, 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;
- 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.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

3.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа), часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа), часов		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
ПК 5.1-5.2	Раздел ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	**240**	**160**	**80**		**80**	*	*	*
ПК 5.1-5.2	**Производственная практика (по профилю специальности)**	**36**							**36**
	Учебная практика	**36**						**36**	
	Всего:	**312**	**160**	**80**		**80**		**36**	**36**
Дифференцированный зачет									

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	***Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)***		***Объем часов***
1	***2***		***3***
МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Раздел 1. ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	***1,2***	***2***
	2. Оборудование используемое для приготовления сложных холодных и горячих десертов	***1,2***	***2***
	3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	***1,2***	***2***
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	***1,2***	***2***
	5. Сервировка столов различными способами. Правила подачи сложных десертов	***2,3***	***2***
Тема 1.2. Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод	***Содержание***	***Уровень освоения***	***18***
	1. Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов. Правила подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	***1,2***	***2***
	2. Использование необходимого производственного инвентаря и инструментов для карвинга для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы с учетом требований техники безопасности при: очистке, нарезке, обтачивании,	***1,3***	***2***

	формовании, вырезании, предохранении от высыхания и потемнения, нанесении сверху желе и гелей, составлении композиций		
	3. Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и фруктов: очистки, нарезки, обтачивания, формования, вырезания, предохранения от высыхания и потемнения, покрывания желе и гелями, составления композиций	***2***	***2***
	4. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы. Техника нанесения желе и гелей на готовые изделия сложной формы из овощей и фруктов	***2***	***2***
	5. Виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы. Варианты составления композиций из овощей и фруктов сложной формы. Правила хранения нарезанных и формованных овощей, фруктов и композиций. Основные критерии оценки качества нарезанных и формованных овощей и фруктов сложной формы	***2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***8***
	Лабораторная работа. Приготовление и подача натуральных фруктов и ягод. Приготовление фруктовых салатов		***4***
	Лабораторная работа. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга, используемых для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы		***4***
Тема 1.3 Приготовление компотов и киселей	***Содержание***	***Уровень освоения***	***16***
	1. Способы приготовления компотов. Подготовка продуктов для компотов. Способы приготовления компотов. Правила подачи.	***2,3***	***2***
	2. Приготовление киселей. Подготовка продуктов для киселей. Способы приготовления киселей. Правила подачи	***1,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***12***
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Практическое занятие 2. Составление технологических карт и схем		***2***

	Лабораторная работа. Технология приготовления компотов		***4***
	Лабораторная работа. Технология приготовления киселей		***4***
Тема 1.4. Приготовление соусов, начинок и глазури для десертов	***Содержание***	***Уровень освоения***	***26***
	1. Ассортимент соусов, начинок и глазурей для десертов Ассортимент и требования к качеству готовых смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов	***2,3***	***2***
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусам, начинкам и глазурям для десертов	***2***	***2***
	3. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству соусов, начинок и глазурей для десертов Требования к качеству готовых соусов, начинок и глазурей для десертов	***2***	***2***
	4. Методы приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов: растирание, смешивание, растворение, взбивание, доведение до кипения, процеживание, введение дополнительных ингредиентов, охлаждение, подогревание, порционирование	***2***	***2***
	5. Требования к безопасности хранения приготовленных соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов Правила хранения готовых смесей промышленного производства	***2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***16***
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Практическое занятие 4. Составление технологических карт и схем		***2***
	Лабораторная работа. Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов в соответствии с методами приготовления и типом соусов для десертов: ягодных соусов, фруктовых соусов, сливочного соуса, классического сабайона, кофейного сабайона, шоколадного соуса, йогуртового соуса, пикантного соуса		***4***
	Лабораторная работа. Технология приготовления начинок для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом начинки для десертов: сливочных начинок, фруктовых начинок, ягодных начинок, ореховых начинок, фруктово-ореховых начинок		***4***
	Лабораторная работа. Технология приготовления глазурей для холодных и горячих десертов в		***4***

	соответствии с методами приготовления и типом глазури для десертов: сахарных глазурей, фруктовых глазурей, шоколадных глазурей		
Тема 1.5 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	***Содержание***	***Уровень освоения***	***40***
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	***2,3***	***2***
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***2,3***	***2***
	3. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд	***2,3***	***2***
	4. Методы приготовления основных холодных десертов: замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование	***2***	***2***
	5. Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, Выбор	***2***	***2***

	методов приготовления различных типов основных холодных десертов		
	6. Приготовление желе, муссов, самбуков	***2,3***	***4***
	7. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	***2,3***	***4***
	8 . Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	***2,3***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***20***
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Практическое занятие 6. Составление технологических карт и схем на холодные десерты		***2***
	Лабораторная работа. Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов, оформления и отделка сложных холодных десертов. Выбирать варианты оформления и отделка сложных холодных десертов, контролировать качество и безопасность		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление желе, муссов, самбуков		***4***
Тема 1.6 Приготовление, хранение горячих десертов	***Содержание***	***Уровень освоения***	***50***
	1. Ассортимент основных горячих десертов. Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основ-	***1,2***	***2***

сложного ассортимента	ных горячих десертов		
	2. Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных горячих десертов Требования к качеству готовых видов теста, соусов и глазурей, смесей промышленного производства, используемых для приготовления основных горячих десертов	***1,2***	***2***
	3. Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом	***1,2***	***2***
	4. Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом	***1,2***	***4***
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	***1,2***	***2***
	6. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	***1,2***	***4***
	7. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным горячим десертам	***1,2***	***2***

	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных горячих десертов		
	8. Правила выбора методов приготовления разных типов основных горячих десертов. Температурный режим и правила приготовления различных типов основных горячих десертов. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов. Температура подачи основных горячих десертов	***2***	***2***
	9. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	***1,2***	***2***
	10. Приготовление сладких блюд из концентратов	***1,2***	***2***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***24***
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		***2***
	Практическое занятие 8. Составление технологических карт и схем		***2***
	Практическое занятие 9. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт		***2***
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).		***4***
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		***4***
	Лабораторная работа. Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных в красном вине, фруктов гриль с ликером, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом		***4***

	Лабораторная работа. Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев яблочных с пикантным соусом, клецок с соусом, творожной запеканки с ягодами	***4***
	Лабораторная работа. Приготовление «Классической гурьевской каши с фруктами и орехами». Приготовление «Фруктово-ягодных пудингов»	***4***
Дифференцированный зачет		***2***
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 10. Подготовить сообщение на тему: «Приготовление и отпуск холодных сложных десертов 11. Составить таблицу требования к качеству натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		***80***
Учебная практика **Виды работ** Приготовление сложных холодных десертов Приготовление сложных горячих десертов Приготовление соусов, начинок и глазурей для десертов		***36***
Производственная практика (по профилю специальности) **Виды работ** Приготовление сложных холодных десертов		***36***

Приготовление сложных горячих десертов Приготовление сложных соусов, начинок и глазурей для десертов	
Всего	***312***

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие
учебных кабинетов:
- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:
- химии;
- метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
- микробиологии, санитарии и гигиены;

учебного кулинарного цеха;
учебного кондитерского цеха
залов:
- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
- актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:
- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:
- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, которую рекомендуется проводить концентрированно.
Средства обучения:
Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.
Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного цеха):

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.
Шкафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов,
дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2012.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2013.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2012.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.

3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2013.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2009.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пиши. М.: ИД Деловая литература, 2012.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.:ФОРУМ, 2012.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М. ,Экономика, 2013.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В.Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.:ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.
17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2015.
19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия».2013.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. –М.: Издательский центр «Академия», 2013.
21. Харченко Н..Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
22. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2014.
23. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2014.
24. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2014.

Дополнительные источники:

1.Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес».
2.Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3.Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4.РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5.Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru

6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции планируется в соответствии с учебным планом колледжа. Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП 02. Физиология питания
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
ОП 08. Охрана труда
ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПМ 07. Выполнение работ по профессии повар

В рамках профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции проходит освоение обучающимися программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и производственной практики. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе колледжа, проводится концентрированно. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Обучающиеся должны иметь доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и специальности технология продукции общественного питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных холодных десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных холодных десертов	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих десертов	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Аналитическая шкала
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация рабочего пространства Планирование работы Анализ собственной деятельности	Практические задания Презентация Экспертная оценка
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Проводит анализ причин брака, дефектов и способов их корректировки и устранения в	Практическое задание.

	соответствии с критериями качества.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Поиск информации в нормативно- технологической, справочной документации, а так же использование интернет ресурсов. Разработка нормативно-технологической документации	Практическое задание. Практическое задание.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение инструкционных карт на приготовление полуфабрикатов, технологических карт на блюда, подготовка презентаций	Практические задания
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Создание продукта письменной коммуникации сложной структуры.	Анализ производственной практики (отчет, дневник)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненых), за результат выполненных заданий	Демонстрация навыков организации технологического процесса членами команды/бригады	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Корректировка технологического процесса в соответствии с новыми технологиями.	Практическое задание