



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

МО – 19.02.10.ПМ.05.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовления 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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения модуля должен:

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
 - оформлять документацию;
- знать:*
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
 - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
 - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
 - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе;
 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
 - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	ПК 1.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	ПК 1.2. 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), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального или 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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	234	156	14	42	-	66	-	12	
ПК 5.1	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	92	62	20			26		2	
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов	93	66	22			23		4	*
ПК 5.1, 5.2	Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление тортов и пирожных	18	12	8			4		4	
ПК 5.1, 5.2	Раздел 4 Современные направления в приготовлении, оформлении и сервировке сложных холодных и горячих десертов	31	16	6			13		2	
Производственная практика		72								72
Всего:		306	156	56			66		12	72

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: МО–19.02.10.ПМ.05.РП	ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.8/27	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

3.2.1 Содержание обучения по междисциплинарным курсам профессионального модуля

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий				Курсовая работа							
Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа	Уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	Курсовая работа	самостоятельная внеаудиторная	консультации	максимальная		
7 Семестр		156	100	42	14			66	12	234				
Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.		62	42	12	8			26	4	92			2-3	
Тема 1.1 Организация процесса приготовления сложных холодных десертов			10		6			10						
1	Введение. Классификация, ассортимент сложных холодных десертов. История возникновения	2/2	2/2								Учебная литер Эл.носит	с.р.1/1		
2	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	2/4	2/4								Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	с.130-142, 366-391 [5], с.р.4/5		
3	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	2/6	2/6								Учебная литер Интер- источ. Эл.носит	с.263-282 [3],с.р.2/7		
4	Практическая работа №1 «Устройство и принцип действия машин для приготовления десертов. Правила безопасности при работе».	2/8			2/2						метод. указания	Оформление отчета		ТЗ
5	Характеристика, основные критерии оценки качества сырья для приготовления сложных холодных десертов.	2/10	2/8									с.5-31 [6], с.р2/9		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий			Курсовая работа							
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия										
6	Правила подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества.	2/12	2/10							с.5-31 [6], с.р1/10			
7	Практическая работа №2. «Составление алгоритмов обработки сырья»	2/14		2/4					метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
8	Практическая работа №3. «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов, решение задач и ситуаций»	2/16		2/6					метод. указания	Оформление отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа №1 Проработка конспектов, выполнение домашних заданий, оформление отчетов Написание докладов на тему: история появления десертов Подготовить презентацию «Современные виды оборудования для приготовления сложных холодных десертов»						10/10						
	Тема 1.2 Технология приготовления сложных холодных десертов		26	12	2								
9	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов	2/18	2/12						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит				
10	Методы приготовления сложных холодных десертов. Подготовка полуфабрикатов для сложных холодных десертов	2/20	2/14						Учебная литер			ТЗ	
11	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2/22	2/16						Интер-источ.				

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная				
		всего	в т. ч. по видам занятий				консультации					
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	курсовая работа								
12	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	2/24	2/18						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	С. 184-202 [6]		
13	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2/26	2/20						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	С.р2/12		
14	Технология приготовления желе.	2/28	2/22						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	с.379-382 [13]		
15	Технология приготовления компотов, морсов, киселей	2/30	2/24						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	с.369-378 [13]		
16	Практическая работа №4 «Составления ТТК на сложные холодные десерты, решение задач по расчету сырья»	2/32			2/8				метод. указания	Оформление отчета		ТЗ
17,18, 19	Лабораторная работа №1 «Технология приготовления сложных холодных десертов».	6/38		6/6					метод. указания Сборники рецептов блюдо	Оформление отчета		МГ,ТЗ

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная				
		всего	в т. ч. по видам занятий				консультации					
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	курсовая работа								
20	Технология приготовления муссов, суфле	2/40	2/26						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	с.388-390 [13]		
21	Технология приготовления самбуков, кремов.	2/42	2/28						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	с.379-382[13]		
22	Технология приготовления мороженых десертов, парфе	2/44	2/30						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	С.р2/14		
23	Технология приготовления сложных холодных десертов террина, бланманже	2/46	2/32						Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	С.р2/16		
24, 25, 26	Лабораторная работа №2 «Технология приготовления сложных холодных десертов».	6/52		6/12					метод. указания	Оформление отчета		МГ, ТЗ
27	Технология приготовления щербета, пая	2/54	2/34		4				Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	С.р2/18		

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
28	Технология приготовления: тирамису, чизкейка.	2/56	2/36							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	С.р2/20		
	Самостоятельная работа №2 Проработка конспектов, выполнение домашних заданий, оформление отчетов Презентация «Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов» Написание сообщений на тему: история возникновения десерта парфе, мягкого мороженого, чизкейка, тирамису						10/20						
	Тема 1.3 Хранения, подача, оценка качества сложных холодных десертов		6				6						
29	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных типов сложных холодных десертов	2/58	2/38							Норм.документы	Работа с нормативными документами		
30	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.	2/60	240								С.р.3/23		
31	Органолептические, физико-химические методы оценки качества сложных холодных десертов.	2/62	2/42							Норм.документы	С.р.3/26		
	Самостоятельная работа № 3 Работа с нормативной документацией, проработка конспектов						6/26						
	Консультация по разделу							4/4					

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий				курсовая работа							
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	курсовая работа	самостоятельная внеаудиторная	консультации		максимальная	Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения		
	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.	66	44	18	4		23	4	93					
	Тема 2.1 Организация процесса приготовления сложных горячих десертов		6				3							
32	Классификация, ассортимент сложных горячих десертов. История возникновения горячих десертов в различных кухнях мира.	2/64	2/44											
33	Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.	2/66	2/46							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	с.257-266, 300-314 [5]			
34	Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.	2/68	2/48							Учебная литер Интер-источ. Эл.носит	с.263-282 [3], С.р3/29			
	Самостоятельная работа №4Подготовить презентацию «Современные виды оборудование для приготовления сложных горячих десертов»						3/29							
	Тема 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов		34	18	4		16							
35	Основные характеристики сырья, готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	2/70	2/50							Интер-источ. Эл.носит	С.р2/31			

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
36	Методы приготовления сложных горячих десертов. Подготовка сырья, полуфабрикатов для сложных горячих десертов, готовые полуфабрикаты промышленного изготовления.	2/72	2/52						Интер-источ. Эл.носит	С.р2/33			
37	Технология приготовления основ из вафельного теста	2/74	2/54						Учебная литер. Эл.носит	с.139-148 [7]			
38	Технология приготовления основ из песочного теста	2/76	2/56						Учебная литер. Эл.носит	с.149-160 [7]			
39	Технология приготовления основ из пряничного теста	2/78	2/58						Учебная литер. Эл.носит	с.165-178 [7]			
40	Технология приготовления основ из бисквитного теста	2/80	2/60						Учебная литер. Эл.носит	с.191-204 [7]			
41	Технология приготовления основ из воздушного, заварного, миндального теста	2/82	2/62						Учебная литер. Эл.носит	с.188-191, 206-211 [7]			
42	Технология приготовления основ из пресного теста	2/84	2/64						Учебная литер. Эл.носит	с.131-133 [7]			
43	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.	2/86	2/66						Интер-источ. Эл.носит	С.р2/35			
44	Технология приготовления суфле.	2/88	2/68						Учебная литер. Эл.носит	с.379-382 [13]			

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
45	Технология приготовления пудингов.	2/90	2/70						Учебная литер Эл.носит	с.199-202 [13]			
46	Технология приготовления запеканок.	2/92	2/72						Учебная литер Эл.носит	С.р2/37			
47,48, 49	Лабораторная работа №3 «Технология приготовления сложных горячих десертов».	6/98		6/18					метод. указания	Оф.отчета		МГ,ТЗ	
50	Технология приготовления десертов из яблок и других фруктов. Технология приготовления Гурьевской каши.	2/100	2/74						Учебная литер Эл.носит	С.р3/40			
51,52, 53	Лабораторная работа №4 «Технология приготовления сложных горячих десертов».	6/106		6/24					метод. указания	Оф.отчета		МГ,ТЗ	
54	Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, снежков из шоколада.	2/108	2/76						Учебная литер Эл.носит	С.р2/42			
55	Практическая работа №5 «Составление схем технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, составления ТТК на сложные горячие десерты»	2/110			2/10				метод. указания	Оф.отчета		ТЗ	
56	Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе.	2/112	2/78						Учебная литер Эл.носит	С.р3/45			
57,58, 59	Лабораторная работа №5«Технология приготовления сложных горячих десертов».	6/118		6/30					метод. указания	Оф.отчета		МГ,ТЗ	
60	Технология приготовления горячих безалкогольных напитков: чай, какао, напитки на их основе	2/120	2/80						Учебная литер Эл.носит	с.397-403 [13]			

Продолжение


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовая работа							
61	Технология приготовления горячих безалкогольных напитков: кофе, напитки на его основе	2/122	2/82						Учебная литер Эл.носит	с.399-403 [13]			
62	Практическая работа №6 «Расчет энергетической ценности сложных холодных и горячих десертов»	2/124			2/12				метод. указания	Оф.отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа №5 Работа с нормативной документацией, проработка конспектов, оформление отчетов Подготовить презентацию «Ассортимент современных горячих безалкогольных напитков» История возникновения каши Гурьевской. десертов фламбе, фондю						16/45						
	Тема 2.3 Хранения, подача сложных горячих десертов		4				4						
63	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных п/фв для приготовления сложных горячих десертов.	2/126	2/84						Норм.документы	С.р2/47			
64	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.	2/128	2/86						Норм.документы	С.р2/49			
	Самостоятельная работа №6 Работа с нормативной документацией, проработка конспектов						4/49						
	Консультация по разделу							4/8					

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час								Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час						самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий				курсовая работа							
уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	курсовая работа	уроки, лекции	лабораторные работы		практические занятия	курсовая работа	уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа	
	Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление тортов и пирожных	12	4	6	2		4	2	18					
65	Тема 3.1 Организация процесса приготовления и приготовление отечественных тортов и пирожных	2/130	2/88							Учебная литер Эл.носит	с.218-270 [6] С.р2/51			
66,67, 68	Лабораторная работа №6 «Приготовление изделий из бисквитного теста, отделка поверхности, дегустация».	6/136		6/36						метод. указания	Оф.отчета		МГ,ТЗ	
69	Тема 3.2Технология приготовления легких, обезжиренных тортов и пирожных	2/138	2/90							Учебная литер Эл.носит	с.274-280 [6], С.р2/53			
70	Практическая работа №7 «Составление схем технологии приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных»	2/140			2/14					метод. указания	Оф.отчета		ТЗ	
	Самостоятельная работа №7Работа с нормативной документацией, проработка конспектов, оформление отчетов						4/53							
	Консультация по разделу							2/10						
	Раздел 4 Современные направления в приготовлении, оформлении и сервировке сложных холодных и горячих десертов	16	10	6			13	2	31					
71	Тема 4.1 Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	2/142	2/92							Интер-источ. Эл.носит	с.р.4/57			
	Самостоятельная работа №8. Составить таблицу классических вариантов сочетания различных ингредиентов Проработка конспекта						4/57				Проработка конспектов			

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	курсовая работа							
72	Тема 4.2 Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Латте-арт	2/144	2/94						Интер-источ. Эл.носит	с.208-216 [6] с.р.3/60			
73,74, 75	Лабораторная работа №7 «Декорирование десертов: украшения из мастики, шоколадной глазури, карамели, айсинга».	6/150		6/42					метод. указания	Оф.отчета		МГ,ТЗ	
	Самостоятельная работа №9 Презентация «3Длатте-арт»»					3/60							
76	Тема 4.3Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	2/152	2/96						Интер-источ. Эл.носит	С.р.3/63			
	Самостоятельная работа № 10 Проработка конспектов					3/63							
77	Тема 4.4 Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.	2/154	2/98						Учебная литер Эл.носит				
78	Подбор напитков к сложным холодным и горячим десертам	2/156	2/100						Учебная литер Эл.носит				
	Самостоятельная работа № 11 Современные варианты подачи десертов					3/66							
	Консультация по разделу						2/12						
	Итого за семестр	156	100	42	14	66	12	234					
	Итого по МДК	156	100	42	14	66	12	234					
	Итого по ПМ (без учета практики)	156	100	42	14	66	12	234					

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО–19.02.10.ПМ.05.РП	ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.19/27

3.2.2 Содержание обучения по практике профессионального модуля (ПМ)

Коды профессиональных компетенций	Вид практики	Виды работ на практике, требования к их выполнению	Объем часов	Уровень освоения
ПК 5.1 ПК 5.2	Производственная	<p>Ознакомление с правилами и требованиями действующими на предприятии, изучение инструкций по технике безопасности противопожарной технике и охране труда;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, сложных горячих десертов;</p> <p>Контроль качества полуфабрикатов;</p> <p>Приготовление бисквитного, песочного, воздушного, слоёного теста для сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Санитарная обработка оборудования, инвентаря.</p> <p>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.</p>	72	2-3
Всего			72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета - мастерских - лабораторий	№ 7201 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7201 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№ 7201 Кабинет Технологии продукции общественного питания. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук. Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы. № 7402 Учебный кондитерский цех Комплекты мебели для учебного процесса Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное - весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	Мультимедийное оборудование: персональный компьютер. Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(am №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г</i>

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	2. Синицина А.В. Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков . - М. : Академия, 2016
	3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин. – М.: Издательский центр Академия, 2016
	4. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
	5. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник Елхина В.Д. Издание: 3-е -Москва. Академия, 2016
	6. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2018
	7. Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2017 .

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Дополнительные,	1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер. – Ростов н/Д:Феникс, 2010. – 384с
	2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010
	3. Левичева Т.В. Десерты. Самая полная книга по кулинарии / Т.В. Левичева, В.А. Салтыкова, Л.С. Иванова – М.: Издательский дом Ниола 21-век, 2010. – 256 с.
	4. Ковалева Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова – М.: Издательский дом Деловая литература, 2008. – 480 с.
	5. «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с.
	6. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с
	7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007. – 176 с.
	8. Методическое пособие для практических занятий. МО-19.02.10.ПМ.05.ПЗ. Судьбина Н.А.
	9. Методическое пособие для лабораторных занятий МО-19.02.10.ПМ.05.ЛЗ. Судьбина Н.А.
	10. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
	11. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	12. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Химический состав российских пищевых продуктов: - Дели Принт, 2002. – 237с.
Нормативная и законодательная литература	
1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)	
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)	
3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)	
4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)	
5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)	
6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)	
7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания	
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)	

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
	13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 - 1098/32-2
	21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
	22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	27. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	30. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006 31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008 32. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. 33. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ. 34. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
Интернет-источники	http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Стандарты и качество».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин:

- Химия;
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ПМ 01;
- ПМ 02;
- ПМ 03;
- ПМ 04;

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю модуля «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: высшее;

мастера: среднее специальное.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда). Правильность проведения органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов и продукции в соответствии с требованиями к качеству. Правильность расчетов сырья для приготовления сложных холодных десертов. Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами) в процессе приготовления сложных холодных десертов. Приготовление сложных холодных десертов. Соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовых холодных десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье, готовить и презентовать сложные холодные десерты.

Продолжение

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление горячих десертов	Соблюдение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда). Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству. Правильность расчетов сырья для приготовления сложных горячих десертов. Верность и точность заполнения документации. Выбор ассортимента сложных горячих десертов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов. Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами) в процессе приготовления сложных горячих десертов. Приготовление сложных горячих десертов. Соблюдение правил хранения сырья, отделочных полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). Отделка, упаковка, хранение и реализация.	Оценка в рамках текущего контроля: -результатов работы на лабораторных и практических занятиях; -результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; -решение производственных ситуаций; - результатов тестирования. Оценка основных показателей (параметров) освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе проведения учебной и производственной практик. Демонстрация умений подготавливать рабочее место и сырье, готовить и презентовать сложные горячие десерты

По окончании обучения предполагается квалификационный экзамен по профессиональному модулю, экспертная оценка работодателей (членов экзаменационной комиссии).

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	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы и т.п.).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при организации производства сложных холодных и горячих десертов. Своевременность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, 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 выполнении профессиональных операций.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационно-коммуникационных технологий в оперативном поиске информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при организации производства, производственной практике. Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время производственной практики.

Продолжение

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, членами производственного коллектива и руководителями практики в процессе обучения	Оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, работе в командах (малых группах), во время производственной практики Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при проживании в общежитии.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, учебно- и научно-исследовательской работе, при прохождении производственной практики. Оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Оценка динамики достижений студента (портфолио) в выполнении заданий, а также в общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Способность: - планировать и организовывать мероприятия для профессионального и личностного развития; - заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ во время учебной и производственной практик. Оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области производства сложных горячих и холодных десертов	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ во время производственной практики.