

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных холодных и
горячих десертов**

для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная
Профиль естественнонаучный

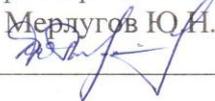
Ветлужский район
2016г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель спецдисциплин высшая квалификационная категория
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Рассмотрена на заседании методической комиссии специальности "Технология продукции общественного питания"
Протокол заседания № 1 от 20 сентября 2016 г.
Председатель  / Т. А. Лаврёнова /

Утверждаю:
Зам.директора по УПР

Мерягугов Ю.Н.

Согласовано:

ИП Волкова Т.А.

« 09 » 09 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных
и горячих десертов

1. ПАСПОРТ 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 образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 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.

ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков

и соответствующих общих компетенций (ОК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного общего, среднего (полное) общего, профессионального образования, опыт работы не требуется

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

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;
- приготовление сложных напитков

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков;
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 и напитков;

основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности
- 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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 333 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 часов, включая:

теория 35 часов, ЛПР 115 ч;

самостоятельной работы обучающегося – 75 часов;

Учебной практики – 72 часа;

Производственной практики – 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организации 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.
ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков
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
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., обязательная аудиторная работа), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3.	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, часов Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	225	150	115	35	75				
	Учебная практика, часов									
	Производственная практика (по профилю, специальности), часов	36								36
	Всего:	333	150	115	35	75	-	72	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды осваиваемых компетенций	
1	2	3	4	
Раздел ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		333		
МДК .05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		150		
Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	50(в том числе12 теория, ЛПЗ 38)		
	1.	Характеристика холодных сладких блюд. Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд	2	1
	2.	Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления, правила сервировки	2	2
	3.	Технология приготовления и отпуск железированных блюд, варианты оформления, правила сервировки	2	2
	4.	Сервировка и подача сложных холодных десертов.	2	3
	5.	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	2	3

	6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд	2	3
	Практические занятия		8	3
	1.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	2.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	3.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	4.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	Лабораторные работы		30	3
	1.	Приготовление фруктового ассорти на зеркальном плато	4	
	2.	Приготовление желе	4	
	3.	Приготовление мусса	4	
	4.	Приготовление самбука	4	
	5.	Приготовление кремов	4	
	6.	Приготовление кремов	4	
	7.	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже	6	
Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		70(в том числе теория14, ЛПЗ 56	
	1.	Характеристика горячих сладких блюд.		2

			2	
	2.	Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд	2	2
	3.	Технология приготовления горячих сладких блюд	2	3
	4.	Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, каши гурьевской.	2	3
	5.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	4	3
	6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд	2	3
		Практические занятия	8	3
	5.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	6.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд, с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	7.	Расчет сырья для горячих сладких блюд, с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	8.	Расчет сырья для горячих сложных блюд, с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
		Лабораторные работы	48	3
	8.	Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши.	6	
	9.	Приготовление сложных горячих десертов: суфле	4	3
	10.	Технология приготовления гренков с плодами и ягодами	4	
	11.	Технология приготовления яблок с рисом, груш фаршированных	4	

	12.	Приготовление яблок жареных в тесте, фруктов и плодов	4	
	13.	Приготовление пудингов	6	
	14.	Приготовление шарлотки с яблоками	6	
	15.	Приготовление блинчиков с джемом	4	
	16.	Приготовление фруктового десерта (банановый десерт)	4	
	17.	Приготовление сложных десертов	6	

Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	Содержание		28(в том числе теория7, ЛПЗ 21)	
	1.	Общие сведения о напитках. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих напитков.	2	2
	2	Технология приготовления горячих и холодных напитков.	2	
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих напитков и соответствие их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству горячих напитков	2	
	4	Технология приготовления и отпуск свежих компотов, варианты оформления, правила сервировки	1	2
	Практические занятия			3
	9	Расчет сырья для напитков с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.	2	
	10	Расчет сырья, определение количества порций напитков	1	
11	Расчет сырья, определение количества порций напитков	2		

		Лабораторные работы	16	3
	18	Приготовление коктейлей молочных	4	3
	19	Приготовление напитка цитрусового	4	
	20	Приготовление кофе-гляссе	4	
	21	Приготовление малинового айс-крема	4	
		Дифференцированный зачет по МДК.05.01	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.		75	
Виды внеаудиторной самостоятельной работы: Рефераты: «Ассортимент сложных холодных сладких блюд и правила их подачи», «Зарубежные десерты», «Напитки. Классификация», «История происхождения десертов». Мультимедийные презентации: «Это сладкое слово-десерт», «Холодные десерты», «Коктейли. Варианты подачи», «Детские десерты». Сообщения(доклады): «Полезные десерты», «Кофе и кофейные напитки», «Чай. Классификация. Ассортимент». Составление технологических схем и карт приготовления сладких блюд. Решение технологических задач. Расчет пищевой и энергетической ценности холодных и горячих десертов и напитков. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Составление алгоритма способов минимизации потерь при механической обработке сырья для сладких блюд. Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по приготовлению горячих и холодных сладких блюд.			2
Учебная практика		72	3
Виды работ			3
1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов		6	
2. Технология приготовления бланманже из молока и кофейного террина.		6	
3. Технология приготовления творожного пирога «Снежный» без выпечки, парфе лимонного.		6	

4. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю и суфле из яблок и фруктов	6	3
5. Приготовление воздушного пирога из яблок и апельсиновых блинчиков.	6	
6. Технология приготовления блюда «Оладьи с яблоками» и «Сырники с изюмом».	6	
7. Технология приготовления пудинга сухарного и снежков из шоколада	6	
8. Приготовление пирога «Дружная семейка»	6	
9. Приготовление сложных холодных и горячих десертов из песочного теста.	6	
10. Приготовление сложных горячих десертов из бисквитного теста.	6	
11 Приготовление сложных горячих десертов из слоеного теста.	6	
12.Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	6	
Дифференцированный зачет		
Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)	36	
1.Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов	6	
2.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	
5. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	
6.Организация контроля качества и безопасности готовой продукции. Дифференцированный зачет	6	
Экзамен квалификационный по ПМ.05		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», «Технология продукции общественного питания». Рабочее место ученика – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения:

- мультимедийная установка, компьютер;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;

Реализация программы модуля предполагает наличия лаборатории

Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование

- ✓ электроплиты;
- ✓ жарочные шкафы;
- ✓ печи с СВЧ нагревом;
- ✓ электрофритюрницы;
- ✓ электромясорубки;
- ✓ блендеры;
- ✓ миксеры;
- ✓ электронные весы;
- ✓ холодильник;

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

производственные столы, разделочные доски с маркировкой «Фрукты» ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование(универсальный привод, бликсер, миксер и т.д.), набор ножей для карвинга.

4.2. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова . Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с.
 2. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2014 – 320 с.
 3. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2012 – 400с.
2. Справочники:
1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2015 - 496 с.
 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 2000, 2001. Сборник технологических нормативов.
 3. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.:»Гамма Пресс 2000», К.: «А.С.К.», 2015. – 656с
 4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М,: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
 5. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2015
 6. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – Мн: Новое издание, 2014 г. – 799
 7. Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2014г.
 8. В.С.Баранов Технология производства продукции ОП – М., 2012
 9. Справочник технолога общественного питания М.: колос, 2013
3. Дополнительные источники:
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
 5. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2015 - 464 с.
 6. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2014 – 304 с.
 7. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с

Дополнительные источники:

9. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
10. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
11. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
12. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
13. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
14. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
15. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
16. Отечественные журналы:
 1. « Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

➤ **Интернет-ресурсы**

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>
2. <http://www.inforvideo.ru/>
3. <http://supercook.ru>
4. <http://www.millionmenu.ru/>
5. <http://www.gastronom.ru/>
6. <http://s-l-s.ru/>
7. <http://cheflab.org/>
8. <http://www.restoran.ru/>
<http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья

2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.4 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

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
<p><i>ПК5.1</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Проверяет органолептическим способом качество основного сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Разрабатывает технологические карты на сложные холодные десерты в соответствии с предъявляемыми требованиями Оформляет нормативную документацию</p>	<p>- Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления десертов и напитков. - Экспертная оценка выполнения практических заданий с использованием вычислительной техники. - Моделирование практической ситуации.</p>
<p><i>ПК5.2.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Соблюдает последовательность приемов и технологических операций Демонстрирует знания и умения применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий Приготавливает блюда согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда</p>	<p>- Экспертная оценка организации рабочего места, последовательности и правильности операции при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков. - Производственные ситуации. - Тестирование. - Экспертная оценка защиты самостоятельной работы по темам. - Диф.зачет по МДК.05.01. - Диф.зачет по учебной и производственной практикам. -Экзамен</p>
<p><i>ПК5.3</i> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков</p>	<p>Демонстрирует знания и умения применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий. Приготавливает блюда согласно требованиям технологической карты к</p>	<p>по профессиональному модулю ПМ.05</p>

	качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда)	
--	---	--

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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства; 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем. 	Анализ результатов практических работ.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременность выполнения заданий; – качество выполненных заданий. 	Тестирование Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах 	Оценка по поведению. Результаты участия в командных

клиентами	толерантного отношения: – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм.	мероприятиях.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	– выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; – аккуратность в работе.	Ведомость оценок по учебной практике.

Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену по ПМ.05.
**Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов :**

1. Организация работы холодного цеха.
2. Технологическое оборудование для приготовления холодных десертов.
3. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
4. Значение в питании сладких блюд. Ассортимент сладких блюд.
5. Подготовка продуктов для производства десертов.
6. Подготовка фруктового пюре с различными ингредиентами.
7. Приготовление сахарного сиропа и протертого пюре.
8. Технология приготовления компота.
9. Технология приготовления фруктово-ягодных, шоколадных салатов.
10. Технология приготовления муссов, самбуков.
11. Технология приготовления крема, суфле, парфе, щербета.
12. Технология приготовления террина, чизкейка классического, бланманже.
13. Технология приготовления основ для холодных десертов.
14. Отделочные виды теста для украшения холодных десертов.
15. Варианты оформления холодных десертов, техника декорирования.
16. Методы оценки качества готовых холодных десертов.
17. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.
18. Технология приготовления запеченных горячих десертов.
19. Технология приготовления жаренных в кляре во фритюре десертов.
20. Технология приготовления: суфле, пудингов.
21. Технология приготовления овощных кексов, пудингов.
22. Технология приготовления снежков, фондю.
23. Технология приготовления десертов фламбе.