

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

«25» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов  
По специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020 г.

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, приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

Обсуждена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин  
ГАПОУ «Мамадышский ПК»

протокол № 1

от « 27 » августа 2020 г.

Председатель П(Ц)К  Ломака Г.Л.

Разработчик: Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ</b>	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	19

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

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

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

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по ППССЗ 19.02.10 **Технология продукции общественного питания, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** 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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

### **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 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;
- производить расчет 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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, 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;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

всего – 264 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 156 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа;

в т.ч. лабораторно-практические занятия – 28;

самостоятельной работы обучающегося – 52 часа;

учебной и производственной практики – 108 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 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 в 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 и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	122	54	16	32	36	
ПК 5.2	Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	106	50	12	20	36	
	Производственная практика	36					
	<b>Всего:</b>	<b>264</b>	<b>104</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>ПМ.05</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			<b>264</b>	
<b>МДК 051.01.</b> Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			<b>104</b>	
<b>Раздел 1. ПМ.05</b> Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов			<b>86</b>	
<b>Тема 1.1</b> Общие правила приготовления холодных десертов.	<b>Содержание</b>		6	2
	1	Значение десертов в питании. Классификация холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов; Актуальные направления в приготовлении холодных десертов;		
	2	Общие технологические требования к производству холодных десертов; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов.		
	3	Методы приготовления сложных холодных десертов; Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов.		
	4	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов; Санитарные требования к производству холодных десертов.		
	5	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.		



		Требования к качеству готовых сложных холодных десертов, реализация, сроки хранения.		
	6	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;		
	7	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;		
	8	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов		
	9	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных десертов.		
	10	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;		
	11	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов		
<b>Тема 1.2</b> Производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>		1	2
	1	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных десертов		
	2	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
<b>Тема 1.3</b> Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	<b>Содержание</b>		8	
	1	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод для салатов.		
	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод,. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, фруктовых, ягодных салатов.		
	3	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, фруктовых, ягодных салатов. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, фруктовых. ягодных салатов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, фруктовых, ягодных салатов.		
	4	Технология приготовления, оформление и техника декорирования шоколадных салатов.		
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, фруктовых, ягодных,		

		шоколадных салатов		
	6	Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, фруктовых. Ягодных, шоколадных салатов.		
<b>Тема 1.4</b> Технология приготовления фруктов в сиропе.	<b>Содержание</b>		6	
	1	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе.		
	2	Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе.		
	3	Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.		
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе.		
	5	Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе.		
<b>Тема 1.5</b> Технология приготовления желированных холодных десертов.	<b>Содержание</b>		8	
	1	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация.		
	2	Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов.		
	3	Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.		
	4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.		
	5	Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов.		
	6	Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.		
	7	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов.		
<b>Тема 1.6</b> Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	<b>Содержание</b>		8	
	1	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		

3	Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже		
5	Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
6	Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
7	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
<b>Практические работы</b>		16	
1	Составление технологических карт на сложные холодные десерты		
2	Расчет себестоимости продукции на сложные холодные десерты		
3	Составление характеристики на сложные холодные десерты		
4	Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.		
5	Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке		
6	Оформление документации: (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). Проведение бракеража.		
<b>Самостоятельная работа</b>		32	
1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению сложных холодных десертов		
2	Работа со сборником рецептов		
3	Составление таблиц: «Требования к качеству, сроки реализации холодных десертов».		
4	Подготовка рефератов: «Холодные десерты народов мира»		

	5	Составление рекламных проспектов холодные десерты		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	3	Решение ситуационных задач		
	<b>Зачет по разделу 1</b>		1	
<b>Раздел 2. ПМ.05</b> Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов			70	
<b>Тема 2.1</b> Общие правила приготовления горячих десертов		<b>Содержание</b>	11	
	1	Значение десертов в питании. Классификация горячих десертов. Ассортимент сложных горячих десертов; Актуальные направления в приготовлении горячих десертов;		
	2	Общие технологические требования к производству горячих десертов; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении горячих десертов.		
	3	Методы приготовления сложных горячих десертов; Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску горячих десертов.		
	4	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Санитарные требования к производству горячих десертов.		
	5	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к качеству готовых сложных горячих десертов, реализация, сроки хранения.		
	6	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;		
	7	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов		
	8	Методы сервировки, способы и температура подачи сложных горячих десертов.		

	9	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;		
	10	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов		
	11	Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.		
<b>Тема 2.2</b> Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада	<b>Содержание</b>		12	
	1	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов, снежков из шоколада. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		
	2	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Автоматизация приёмов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		
	3	Технология приготовления гурьевской каши. Способы подачи и оформления.		
	4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов.		
	5	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов.		
	6	Сервировка и подача суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.		
	7	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов.		
<b>Тема 2.3</b> Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле	<b>Содержание</b>		8	
	1	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	2	Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	3	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	4	Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		

	6	Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле		
<b>Тема 2.4.</b> Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога	<b>Содержание</b>		6	
	1	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога.		
	3	Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога.		
	4	Арт. – визаж при оформлении десертов из сыра и творога		
	<b>Практические работы</b>		12	
	1	Расчет сырья для приготовления горячих десертов. Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости.		
	2	Составление технико-технологических карт на горячие сложные десерты		
	3	Расчет себестоимости продукции горячих сложных десертов		
	4	Составление инструкционных карт приготовления горячих сложных десертов		
	<b>Самостоятельная работа</b>		20	
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению горячих десертов		
	2	Работа с дополнительной литературой		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Составление технологических карт на горячие десерты		
	5	Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога.		
	<b>Домашнее задание</b>			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	3	Составление слайдовых презентаций по теме «Горячие десерты»		
	<b>Учебная практика</b>		72	
	1	Организация безопасного технологического процесса с использованием производ-		

		ственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов		
	2	Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные способы и приемы подачи		
	3	Органолептическая оценка качества готовых холодных и горячих десертов		
	4	Безопасные способы хранения холодных и горячих десертов		
	Зачет по разделу 2		1	
Производственная практика	Содержание		36	
	1	Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных десертов		
	2	Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих десертов		
Всего			264	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает: материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

##### **Лаборатории:**

Лаборатория учебный кондитерский цех

##### **Спортивный комплекс.**

**Залы:** библиотека, читальный зал; актовый зал.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

-рабочее место для преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

##### **Технические средства обучения:**

Интерактивный комплект InFocus

Компьютер LG

Ноутбук портативный ПЭВМ Raybook Vi

наглядные пособия – образцы, плакаты.

##### **Оборудование лабораторий учебный кондитерский цех:**

1. Электроплита 4-конфорочная с эл. жар. шкафом, кв. конфорки, лиц. нерж. сталь
2. Плита индукционная WOK, настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. Пароконвектомат Unox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4л Starfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robot

coupe

12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Соковыжималка для цитрусовых электрическая, пластмассовый корпус
14. Охладитель напитков, емкости 12л
15. Кофеварочная машина, 1 группа, автомат, заливная
16. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
17. Блендер, 1,5 л лексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002)

Sirman S.p.A.

18. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
19. Мясорубка MEM 12E
20. Взбивальная машинка
21. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH



22. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной НТД 20
23. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
24. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
25. Фламбе, нерж.сталь
26. Весы электронные настольные порционные AD-5
27. Производственные столы
28. Производственные столы с буковым покрытием
29. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
30. Раковина для мытья рук
31. Стеллажи
32. Стол производственный с полкой усиленная столешница
33. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
34. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
35. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
36. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
37. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
38. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых

продуктов.

10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Анфимова Н.А., «Кулинария».- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.-400с.
14. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:учебник –М.: ; Изд. центр «Академия», 2014.-384с.
15. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных и горячих десертов. – М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
16. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
19. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

20. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
21. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
22. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/ М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2005. -272 с.
23. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
24. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
25. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
26. Козлова С.Н, Фединашина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
27. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
28. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
29. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
30. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

**Интернет-ресурсы:**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>.Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.

- 3 <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
- 4 Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
- 5 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru) [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
- 6 Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
- 7 <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 8 <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
- 9 <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 5.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	разработка ассортимента холодных десертов для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов; приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов; приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; оформление и отделка сложных холодных десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование; написание докладов и рефератов; контрольные работы №1-4; самостоятельная работа; практические работы №1-8; лабораторные работы №1-8; накопительная система оценки; научно-практические конференции «Шаг в будущее»

<p><b>ПК 5.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>разработка ассортимента горячих десертов для сложных блюд; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов; приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; оформление и отделка сложных горячих десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции</p>	
--	--	--

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).</p>	<p>Наблюдение на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик Участие в конкурсах профмастерства, Вордскилс «Поварское дело». Олимпиаде по специальности Технология продукции общественного питания</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	
<p><b>ОК 3.</b> Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения</p>	<p>демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных си-</p>	

в нестандартных ситуациях.	туациях и нести за них ответственность.	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
<b>ОК 7.</b> Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
<b>ОК 9.</b> Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	
<b>ОК 10.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	