



*Обособленное структурное подразделение  
«Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж»  
федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
"Астраханский государственный технический университет"  
Система менеджмента качества в области образования и воспитания сертифицирована DQS  
по международному стандарту ISO 9001:2015*

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**профессионального модуля  
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приго-  
товление сложных холодных и горячих десертов**

**для специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и примерной программы профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и с учетом требований профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер».

**Организация-разработчик:** ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Разработчик:**

ФГБОУ ВО «АГТУ» ОСП «Волго - Каспийский морской рыбопромышленный колледж»	преподаватель	<i><b>З.Г. Ахмедова</b></i>
ФГБОУ ВО «АГТУ» (место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

Кондитерский дом «Контраст»	управляющая	<i><b>Е.В.Иванча</b></i>
-----------------------------	-------------	--------------------------

ООО «Наша кухня»	главный технолог	<i><b>Р.А.Путилов</b></i>
------------------	------------------	---------------------------

ИП Устинов	старший технолог	<i><b>В.А.Чекушин</b></i>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин от «31» августа 2020 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ /М.А.Муханова

Согласована и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заведующая отделением технологии и рыбного хозяйства \_\_\_\_\_ /А. С. Москаленко

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе «31» августа 2020 года

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ /А.Ю. Кузьмин

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

# 1 . ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания(базовая подготовка) 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.

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

**Цель** профессионального модуля- овладение теоретическими знаниями, необходимыми для приготовления сложных десертов, приобретение умений, их использование и формирование профессиональных компетенций.

**Задачи** профессионального модуля:

- способствовать усвоению ключевых понятий в области приготовления холодных и горячих десертов;
- создать условия для изучения ассортимента сложных холодных и горячих десертов, методов и технологий их приготовления;
- создать условия для овладения органолептическим методом оценки качества холодных и горячих десертов;
- способствовать приобретению умений проводить необходимые расчеты;
- способствовать овладению умениями оформлять сложные холодные и горячие десерты.

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, 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;
- характеристика и назначение производства сложных холодных и горячих десертов;
- основные расчетные формулы для определения количества массы сырья и

ВЫХОДА.

**1.3. Запланированное количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 255 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 183 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 118 часов, в том числе:

лабораторных работ – 40 часов;

практических занятий – 18 часов;

контрольных работ – 4 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 55 часа;

консультации -10 часов;

производственной практики – 72 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 (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно обращаться 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ 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		Консультация, часов	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., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ПК 5.1 – 5.2	Раздел 1. Приготовление сложных холодных и горячих десертов	173	60	58	-	55	-				
	Консультации	10									
	Общая нагрузка	183	60	58		55		10			
ПК5.1 – 5.2	Производственная практика, часов	72									72
	<b>Всего:</b>	<b>255</b>	<b>60</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>55</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	

\*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) 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	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ 05. Приготовление сложных холодных и горячих десертов		173	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		169	
Тема 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов		90	
Тема 1.1. Организация производства приготовления сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов. Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных холодных десертов.	2	2
	Ассортимент сложных холодных десертов и его характеристика. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.	2	2

1	2	3	4
	Температурный режим сложных холодных десертов Температурный режим, правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	2
	Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и принципы его размещения. Виды производственного инвентаря и безопасное использование оборудования и инвентаря. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса, требования охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним,	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> Учебно-исследовательская работа «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов» Глава 1. Организация процесса приготовления сложных холодные десертов. 1. Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных холодных десертов. 2. Ассортимент сложных холодных десертов и его характеристика 3. Последовательность и безопасность ведения приготовления, отпуска и хранения полуфабрикатов для сложных холодных десертов. 4. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов». 5. Виды технологического оборудования.	5	
<b>Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов</b>	<b>Содержание</b>	<b>50</b>	

1	2	3	4
	Подготовка сырья к производству сложных холодных десертов. Сырье: виды, их характеристика и требования к качеству. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного приготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Использование новых, нетрадиционных видов сырья. Замена одного вида сырья другим. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	2	2
	Методы приготовления сложных холодных десертов. Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация.	2	2
	Взбивание разными способами. Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием.	2	2
	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование.	2	2
	Технология приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамиссу, чизкейка, бланманже.	2	2
	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	2	2
	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов.	2	2
	Отпуск сложных холодных десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных холодных десертов.	2	2
	Техника декорирования сложных холодных десертов. Основные понятия, виды и характеристики, в том числе понятие о велюровом покрытии. Инвентарь, исполь-	2	2

1	2	3	4
	зубчатый для декорирования сложных холодных десертов. Использование бисквитного «мха» при декорировании сложных холодных десертов		
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №2</b> Составление технологических карт на холодные сладкие соусы.	2	3
	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет сырья, определение количества порций сложных холодных десертов.	2	3
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление рецептов на различные виды сложных желированных холодных десертов.	2	3
	<b>Практическое занятие №5</b> Составление рецептов на различные виды холодных десертов с тестовой основой.	2	3
	<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>22</b>	
	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление и отпуск сложных желированных холодных десертов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	<b>6</b>	
	1.1. Подготовка сырья для приготовления сложных желированных холодных десертов.	2	3
	1.2. Приготовление сложных желированных холодных десертов.	2	3
	1.3. Отпуск сложных желированных холодных десертов.	2	3
	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление и отпуск холодных десертов с тестовой основой. Оценка качества сырья и готовой продукции.	<b>6</b>	
	2.1. Подготовка сырья для приготовления холодных десертов с тестовой основой.	2	3

1	2	3	4
	2.2. Приготовление холодных десертов с тестовой основой.	2	3
	2.3. Отпуск холодных десертов с тестовой основой.	2	3
	<b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление и отпуск холодных десертов различной сложности. Оценка качества сырья и готовой продукции.	<b>6</b>	
	3.1. Подготовка сырья для приготовления холодных десертов различной сложности.	2	3
	3.2. Приготовление холодных десертов различной сложности.	2	3
	3.3. Отпуск холодных десертов различной сложности.	2	3
	<b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление и отпуск фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	<b>4</b>	
	4.1. Подготовка сырья для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	2	3
	4.2. Отпуск фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> У.И.Р. Глава 1. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов. 6. Подготовка сырья к производству. 7. Значение нового вида сырья для приготовления сложных холодных десертов. 8. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных холодных десертов. 9. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. 10. Методы приготовления сложных холодных десертов. 11. Схема взбивания с добавлением горячих дополнительных ингредиентов. 12. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. 13. Эскиз сложного холодного десерта. 14. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 15. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. 16. Составить схему приготовления шоколадного салата (по выбору).	<b>23</b>	

1	2	3	4
	<p>17. Составить технико - технологическую карту на соус для холодного десерта (по выбору).</p> <p>Подобрать ассортимент сложных желированных холодных десертов и составить к каждому виду десерта ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных желированных холодных десертов.</p> <p>Составить наряд-заказна сложные желированные холодные десерты.</p> <p>Подобрать ассортимент сложных холодных десертов с тестовой основой и составить к каждому виду десерта ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных холодных десертов с тестовой основой.</p> <p>Составить наряд-заказ на сложные холодные десерты с тестовой основой.</p> <p>Подобрать ассортимент сложных холодных фирменных десертов и составить к каждому виду десерта ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных холодных фирменных десертов.</p> <p>Составить наряд-заказ на сложные холодные фирменные десерты.</p> <p>Подобрать ассортимент сложных холодных фруктовых, ягодных и шоколадных салатов и составить к каждому виду салата ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных холодных фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</p>		
<b>Тема 2. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных горячих десертов</b>		<b>81</b>	
<b>Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
	Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов..Нормативная и технологическая документация, применяемая при приготовлении сложных горячих десертов.	2	2
	Ассортимент сложных горячих десертов и их характеристика. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.	2	2

1	2	3	4
	Организация рабочих мест. Виды технологического оборудования и принципы его размещения. Виды производственного инвентаря и безопасное использование оборудования и инвентаря	2	2
	Элементы организации труда при приготовлении сложных горячих десертов и ее формы. Понятия о квалификации. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса, требования охраны труда, санитарно-гигиенических норм и правил. Элементы организации труда и ее формы. Понятия о квалификации.	2	2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных горячих десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.	2	3
	<b>Самостоятельная работа</b> У.И.Р. Глава 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов. 1. Организация технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных горячих десертов. 2. Составить технико-технологическую карту сложного горячего десерта (по выбору). 3. Ассортимент сложных горячих десертов и его характеристика. 4. Последовательность и безопасность ведения приготовления, отпуска и хранения полуфабрикатов для сложных горячих десертов. 5. Нарисовать эскиз сложного горячего десерта.	5	
<b>Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>	<b>44</b>	
	Подготовка сырья к производству сложных горячих десертов. Сырье: характеристика и требования к качеству. Требования к безопасности их хранения. Правила выбора и подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к процессу производства. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности их хранения. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2	2

1	2	3	4
	Методы приготовления сложных горячих десертов. Смешивание, проваривание, Запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкости «фондю», порционирование. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.	2	2
	Технология приготовления сложных горячих десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества готовых десертов.	2	2
	Органолептический метод определения качества сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков, шоколадно-фруктового фондю, десертов, фламбе.	2	2
	Технология приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Характеристика сырья, используемого для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов. Оценка качества готовой продукции.	2	2
	Технология приготовления гурьевской каши, снежков. Характеристика сырья, используемого для приготовления гурьевской каши, снежков. Оценка качества готовой продукции.	2	2
	Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю, десертов, фламбе. Характеристика сырья, используемого для приготовления шоколадно-фруктового фондю, десертов, фламбе. Технологию приготовления шоколадных чипсов, карамельной пены. Использование сифона для оформления десертов.	2	2
	Начинки, соусы и глазури для приготовления отдельных горячих десертов. Ассортимент, технология приготовления, основные показатели оценки качества начинки, соусов и глазури.	2	2
	Отпуск сложных горячих десертов. Способы сервировки, варианты оформления, отделки и подачи сложных горячих десертов. Понятие о соусной композиции для десертов. Применение цветовой гаммы в оформлении десертов.	2	2

1	2	3	4
	Техника декорирования сложных горячих десертов. Основные понятия, виды и характеристики. Инвентарь, используемый для декорирования сложных горячих	2	2



десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.		
<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
<b>Практическое занятие №7</b> Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих десертов.	2	3
<b>Практическое занятие №8</b> Составление технологических карт на горячие десерты.	2	3
<b>Практическое занятие №9</b> Составление рецептур на горячие десерты.	2	3
<b>Контрольная работа</b>	<b>2</b>	
<b>Лабораторные работы</b>	<b>18</b>	
<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление и отпуск сложных горячих десертов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	<b>6</b>	
5.1. Подготовка сырья для приготовления сложных горячих десертов.	2	3
5.2. Приготовление сложных горячих десертов.	2	3
5.3. Отпуск сложных горячих десертов.	2	3
<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление и отпуск холодных и горячих соусов, используемых при подаче горячих десертов. Оценка качества сырья и готовой продукции.	<b>6</b>	
6.1. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих соусов, используемых при подаче горячих десертов.	2	3
6.2. Приготовление холодных и горячих соусов, используемых при подаче горячих десертов.	2	3
6.3. Отпуск холодных и горячих соусов, используемых при подаче горячих десертов.	2	3
<b>Лабораторная работа №7.</b> Техника декорирования холодных и горячих десертов.	<b>6</b>	
7.1. Подготовка сырья для элементов декорирования холодных и горячих десертов.	2	3
7.2. Приготовление элементов декорирования для холодных и горячих десертов.	2	3

	7.3. Отпуск холодных и горячих десертов с элементами декорирования.	2	3
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>У.И.Р. Глава 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>6. Сырье: характеристика и требования к качеству.</p> <p>7. Требования к безопасности готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>8 История происхождения самбука.</p> <p>9. Методы приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>10. История происхождения фондю.</p> <p>11. Технология приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>12. Составить схему приготовления суфле.</p> <p>13.Подготовить сообщение на тему «История Гурьевской каши».</p> <p>14.Составить технико-технологическую карту на десерт (по выбору)</p> <p>15. Подготовить сообщение на тему «История происхождения фламбе».</p> <p>Подобрать ассортимент сложных горячих десертов на основе шоколада и составить к каждому виду десерта ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных горячих десертов на основе шоколада.</p> <p>Составить наряд-заказ на сложные горячие десерты на основе шоколада.</p> <p>Подобрать ассортимент сложных фирменных горячих десертов и составить к каждому виду десерта ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных фирменных горячих десертов.</p> <p>Составить наряд-заказ на сложные фирменные горячие десерты.</p> <p>Подобрать ассортимент сложных горячих соусов и составить к каждому виду соуса ТТК.</p> <p>Составить схемы приготовления сложных горячих соусов.</p> <p>Составить наряд-заказ на сложные горячие соусы.</p> <p>Подобрать ассортимент сложных горячих десертов пониженной калорийности и составить к каждому виду десерта ТТК.</p>	22	

1	2	3	4
	<p>Составить схемы приготовления сложных горячих десертов пониженной калорийности.</p> <p>Составить наряд-заказ на сложные горячие десерты пониженной калорийности.</p>		

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 05</b>  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы и нормативной документации.  Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка к их защите.  Самостоятельное изучение актуальных направлений в приготовлении мучных кондитерских изделий.</p>		
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b>  1. Составление технологических схем приготовления на холодные и горячие десерты.  2. Учебно-исследовательская работа.  3. Составление технико – технологических и технологических карт.  4. Подготовка сообщений.  5. Составление схем.  6. Подготовка макетов.</p>	55	
<p><b>Производственная практика</b>  Участие в разработке ассортимента сложных холодных десертов.  Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов.  Участие в организации рабочих мест.  Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря.  Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.  Приготовление сложных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.  Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных холодных десертов.  Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов.  Оформление и отделка сложных десертов.  Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.  Контроль качества и безопасности готовой продукции.  Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.  Оформление технологической документации.  Участие в разработке ассортимента сложных горячих десертов.  Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов.  Участие в организации рабочих мест.  Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>	72	

<p>Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Приготовление сложных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.          Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов.          Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов.          Оформление и отделка сложных десертов.          Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.          Контроль качества и безопасности готовой продукции.          Осуществление расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.          Оформление технологической документации.</p>		
---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

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

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

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории № 101 Учебный кондитерский цех,

Оборудование лаборатории № 101 Учебный кондитерский цех

- 1 Рабочие места обучающихся (столы, стулья, парты),
- 2 Рабочее место преподавателя (стол, стул)
- 3 Шкаф
- 4 Плита 4-х комфорочная
- 5 Стеллаж
- 6 Пароконвектомат
- 7 Раковина (3 отсека)
- 8 Инвентарь
- 9 Разделочные доски
- 10 Миксер
- 11 Венчики
- 12 Блюда для подачи
- 13 Кисточки для смазки
- 14 Ножи-

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

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Издательство Юрайт, 2018.-414 с
2. Сологубова Г.С. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата.-М.: Издательство Юрайт, 2018. - 321с.
3. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: Учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт, 2018.- 201с.
4. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО.- М.: Издательство Юрайт,2018.-163с

###### **Интернет-ресурсы:**

- 1.[www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru)
- 2.[www.chefmarket.ru](http://www.chefmarket.ru)
- 3.[spoon.com.ua](http://spoon.com.ua)

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

Изучению данного модуля предшествует освоение следующих дисциплин: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология пита-

ния, Организация хранения и контроль сырья, Охрана труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение теоретического материала и защита лабораторных работ и практических занятий.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности «Технология продукции общественного питания».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

**Мастера:** наличие 8-12 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**4.5 Активные и интерактивные методы, применяемые при обучении профессиональному модулю**

**Мозговой штурм** используется по темам: Тема 1.1. Организация производства приготовления сложных холодных десертов, Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов, Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов, Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов

**Лекция-конференция** используется по темам: Тема 1.1. Организация производства приготовления сложных холодных десертов (№3), Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов (№8,10,12).

**Лекция с запланированными ошибками** используется по темам: Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов (№6), Тема 1.1. Организация производства приготовления сложных холодных десертов(№4,11), Тема 2.1. Организация производства и приготовления сложных горячих десертов (№32), Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов (№45,46).

**Просмотр и обсуждение видеofilмов** используется по темам: Тема 2.2. Приготовление сложных горячих десертов.

**4.6.Рекомендации по реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**4.6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления обучающегося дисциплина (профессиональный модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и инди-

видуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, размещение на портале ОСП необходимых материалов для теоретической подготовки, для лабораторных работ, материалов для самопроверки знаний (компетенций) и подготовки к контролю знаний по разделам дисциплины (профессионального модуля), другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по дисциплине (профессиональному модулю).

#### **4.6.2. Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины (профессионального модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с другими обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создаст трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

#### **4.6.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Все локальные нормативные акты ОСП «ВКМРПК» по вопросам реализации дисциплин (профессиональных модулей) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

#### **4.6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа

## 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
1	2	3
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование;</li> <li>– органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора варианта сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>– критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора отделочных видов теста;</li> <li>– критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>– критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных сложных десертов;</li> <li>– показатели для проверки соблюдения рецептов;</li> <li>– критерии выбора варианта оформления сложных холодных десертов, их декорирования;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– показатели качества сервировки и подача сложных холодных десертов;</li> <li>– показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль</i> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><i>Промежуточная аттестация</i> теоретический и квалификационный экзамены.</p>



	– показатели точности расчетов массы	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
	– сырья для приготовления сложных холодных десертов; реквизиты оформления технологической документации.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>– критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование;</li> <li>– органолептические показатели качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии выбора варианта сочетаний основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>– показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– критерии рациональности выбора технологических схем приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>– критерии рациональности выбора начинок, соусов и глазури для отдельных сложных горячих десертов;</li> <li>– показатели соблюдения рецептур;</li> <li>– критерии выбора вариантов оформления сложных горячих десертов, их декорирования;</li> <li>– показатели качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– показатели качества сервировки и подачи сложных горячих десертов;</li> <li>– показатели температурно-влажностного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;</li> <li>– показатели точности расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>– реквизиты оформления технологической документации.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль</b> лабораторно - практические занятия, контрольная работа, письменная работ, устный опрос, тестирование, диктант.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> теоретический и квалификационный экзамены.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только формирование 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>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявлять устойчивый интерес к будущей профессии.	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении работ по производственной практике. Наблюдение и оценка активности обучающегося при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («День знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированная обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации в профессиональной деятельности; правильность и полнота выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции на производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при

1	2	3
		выполнении технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции на 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.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение и демонстрация компьютерной обработки полученных результатов по профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении технологических операций приготовления сложной кулинарной продукции, на производственной практике при выполнении самостоятельной работы.

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями практики в процессе обучения.</p>	<p>Наблюдение и оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, производственной практике. Наблюдение и оценка использования обучающегося коммуникативных методов и приемов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>Ответственность за результат выполнения заданий; способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при работе в малых группах, работ на производственной практике. Наблюдение и оценка уровня ответственности обучающегося за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающегося в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.</p>

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
----------	----------	----------

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Наблюдение и оценка использования обучающегося методов и приемов личной организации: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах, при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ, на производственной практике.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с системой оценки решения задач, ответов на вопросы, выполнения заданий:

- Без ошибок - отлично
- Не более 2х неточностей/ошибок - хорошо
- 3-4 ошибки/неточности - удовлетворительно
- Более 4х ошибок, не раскрытие задания, невыполнение задания - неудовлетворительно.

или

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	ОТЛИЧНО
80 ÷ 89	4	ХОРОШО
70 ÷ 79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО