

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-23/54



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Квалификация техник – технолог  
Уровень ППССЗ базовая  
Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев  
Форма обучения очная  
Общая трудоемкость 288 ч.

Якутск – 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:  
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384.  
- Учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 26.03.2020г. Протокол №40.

Разработчик(и) РПД Григорьева Сардана Вячеславовна – преподаватель;  
Местникова Мария Александровна – методист.

Председатель ЦК технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК ТиЗ № 6 от «08» 06 2020 г.

Директор КТиУ Яковлева /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

«11» 06 2020 г.

Председатель МК КТиУ Чиркова /Чиркова Ю.В./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от «11» 06 2020 г.

Председатель УМС АГАТУ Сивцев /Сивцев Н.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 6 от «15» 06 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	7
3	Условия реализации программы	19
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида деятельности)	23

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания». Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

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

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

### **знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительных 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего – 288 часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки – 180 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки – 120 часов;
- самостоятельной работы – 58 часов;
- консультация – 2 час.
- учебной и производственной практики – 108 часов.

### 1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями(ОК):

Код	Профессиональные компетенции
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1-5.2	Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов	60	40	4	-	20	-		-	-
ПК 5.1	Раздел 2. Технология приготовления сложных холодных десертов	64	44	26		20			-	-
ПК 5.2	Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих десертов	56	36	28		18		2	-	-
ПК 5.1-5.2	Учебная и производственная практики часов	108							36	72
<b>Всего:</b>		<b>288</b>	<b>120</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>58</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

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>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>120</b>	
<b>Раздел 1. Принципы организации производства сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>40</b>	
Тема 1.1 Пищевая ценность и классификация сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>	14	
	1 <b>Пищевая ценность и характеристика сырья для сложных холодных и горячих десертов.</b> Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов; Характеристика сырья; Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных десертов.	12	1
	2 <b>Классификация, ассортимент сложных десертов.</b> Классификация сложных холодных и горячих десертов; Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.		
	<b>Практические занятия</b>	2	2
	1 Расчет пищевой и энергетической ценности сложных десертов.		
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>	14	
	1. <b>Подготовка и оценка качества сырья.</b> Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложных десертов.	12	1
	2. <b>Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</b> Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления,		



		используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1.	Оформление документации при приемке сырья.		
	2.	Расчет массы сырья		
	3.	Органолептическая оценка качества сырья.		
Тема 1.3. Организация технологической линии по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>		12	
	1.	<b>Технологическое оборудование и инвентарь.</b> Виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	12	1
	2.	<b>Организация технологической линии.</b> Размещение технологического оборудования; Организация рабочих мест.		
<b>Раздел 2 Технология приготовления сложных холодных десертов.</b>			<b>44</b>	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	<b>Содержание</b>		14	
	1.	<b>Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.</b> Методы приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов и компотов десертов; Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.	8	1,2
	2.	<b>Способы оформления и отпуска сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.</b>		

		Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов;		
	3.	<b>Контроль качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.</b> Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов;		
	4.	<b>Способы сервировки и подача сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.</b> Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Техника подачи сложных холодных десертов: фруктовых из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов;.		
	<b>Лабораторные работы</b>		10	
	1.	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1.	Составление схем приготовления блюд; проведение расчетов по формулам; оформление документации.		
	2.	Выбор способов сервировки и подачи десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов, компотов.		
Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных железированных десертов	<b>Содержание</b>		8	
	1.	<b>Технологический процесс приготовления сложных холодных железированных десертов.</b>	4	

ОВ.		<p>Методы приготовления сложных холодных желированных десертов;  Технология приготовления сложных холодных желированных десертов: бланманже, муссов, самбуков, кремов (крема ванильного с фруктами);  Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов;  Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных желированных десертов;  Требования к безопасности хранения сложных холодных желированных десертов.</p>		1,2
	2.	<p><b>Способы оформления и отпуска сложных холодных желированных десертов.</b>  Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.</p>		
	3.	<p><b>Контроль качества готовых сложных холодных желированных десертов.</b>  Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных желированных десертов;  Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных желированных десертов.</p>		
	4.	<p><b>Способы сервировки и подача сложных холодных желированных десертов.</b>  Правила сервировки при подаче сложных холодных желированных десертов;  Техника подачи сложных холодных желированных десертов.</p>		
	<b>Лабораторные работы</b>			
	1	<p>Органолептическая оценка качества продуктов;  Приготовление сложных холодных желированных десертов: бланманже, муссов, самбуков, кремов (крема ванильного с фруктами);  Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;  Выбор вариантов оформления сложных холодных желированных десертов;  Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных желированных десертов;  Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1.	<p>Составление схем приготовления блюд;  проведение расчетов по формулам;  оформление документации.</p>		
	2.	<p>Выбор способов сервировки и подачи десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов,</p>		

		и компотов.		
Тема 2.3. Технология приготовления замороженных десертов.	<b>Содержание</b>		10	
	1	<b>Технологический процесс приготовления замороженных десертов.</b> Методы приготовления замороженных десертов; Технология приготовления сложных холодных замороженных десертов: парфе, щербета; Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи замороженных десертов; Требования к безопасности хранения замороженных десертов.	2	1,2
	2	<b>Способы оформления и отпуска замороженных десертов.</b> Варианты оформления и техника декорирования замороженных десертов.		
	3	<b>Контроль качества готовых замороженных десертов.</b> Основные критерии оценки качества готовых замороженных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества замороженных десертов.		
	4	<b>Способы сервировки и подача замороженных десертов.</b> Правила сервировки при подаче замороженных десертов; Техника подачи замороженных десертов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
1	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных холодных замороженных десертов: парфе, щербета; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления замороженных десертов; Принятие решения по организации процессов приготовления замороженных десертов; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции замороженных десертов.			

	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление схем приготовления блюд; проведение расчетов по формулам; оформление документации.		
	2.	Выбор способов сервировки и подачи десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов, салатов и компотов.		
Тема 2.4. Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	<b>Содержание</b>		12	
	1	<b>Технологический процесс приготовления десертов на основе сливок и сыра</b> Методы приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Технология приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра: чизкейка, тирамису; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.	6	1,2
	2	<b>Способы оформления и отпуска.</b> Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.		
	3	<b>Контроль качества готовых десертов на основе сливок и сыра.</b> Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.		
	4	<b>Способы сервировки и подача десертов</b> Правила сервировки при подаче сложных холодных десертов на основе сливок и сыра; Техника подачи сложных холодных десертов на основе сливок и сыра.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Составление схем приготовления блюд; проведение расчетов по формулам; оформление документации.		
	2.	Выбор способов сервировки и подачи десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов,		

	КОМПОТОВ.		
<b>Раздел 3 Технология приготовления сложных горячих десертов.</b>		<b>36</b>	
Тема 3.1. Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы	<b>Содержание</b>	8	
	1. <b>Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы.</b> Методы приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы; Технология приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы: овощных кексов, гурьевской каши, пудингов, шарлотки; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов из муки и крупы; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих десертов из муки и крупы; Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов из муки и крупы.	2	1,2
	2. <b>Способы оформления и отпуска.</b> Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из муки и крупы.		
	3. <b>Контроль качества готовых сложных горячих десертов из муки и крупы.</b> Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов из муки и крупы; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов из муки и крупы.		
	4. <b>Способы сервировки и подача сложных горячих десертов из муки и крупы.</b> Правила сервировки при подаче сложных горячих десертов из муки и крупы; Техника подачи сложных горячих десертов из муки и крупы.		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	1 Составление схем приготовления десертов; проведение расчетов по формулам; оформление документации.		
	2 Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов из муки и крупы		
	<b>Лабораторные занятия</b>	10	

	1	Органолептическая оценка качества продуктов; Приготовление сложных горячих десертов из муки и крупы: овощных кексов, гурьевской каши, пудингов, шарлотки; Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов из муки и крупы; Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов из муки и крупы; Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.		
Тема 3.2. Технология приготовления сложных горячих фруктовых десертов	<b>Содержание</b>		14	
	1	<b>Технологический процесс приготовления сложных горячих фруктовых десертов.</b> Методы приготовления сложных десертов; Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, десерты фламбе; Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных десертов; Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных десертов; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных десертов; Требования к безопасности хранения сложных десертов.	4	1,2
	2	<b>Способы оформления и отпуска.</b> Варианты оформления и техника декорирования сложных десертов.		
	3	<b>Контроль качества готовых фруктовых десертов.</b> Основные критерии оценки качества готовых сложных десертов; Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных десертов.		
	4	<b>Способы сервировки и подача десертов</b> Правила сервировки при подаче сложных десертов; Техника подачи сложных десертов		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	1	Составление схем приготовления блюд; проведение расчетов по формулам; оформление документации.		
	2	Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих фруктовых десертов;		
	<b>Лабораторные работы</b>		8	
	1	Органолептическая оценка качества продуктов;		

		<p>Приготовление сложных горячих фруктовых десертов: шоколадно-фруктовое фондю, десерты фламбе;</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>Выбор вариантов оформления сложных десертов;</p> <p>Принятие решения по организации процессов приготовления сложных десертов;</p> <p>Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>		
Тема 3.3. Сложные горячие десерты из шоколада	<b>Содержание</b>		14	
	1	<p><b>Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов из шоколада.</b></p> <p>Методы приготовления сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Технология приготовления сложных горячих десертов из шоколада: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю;</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов из шоколада.</p>	2	1,2
	2	<p><b>Способы оформления и отпуска.</b></p> <p>Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов из шоколада.</p>		
	3	<p><b>Контроль качества готовых сложных горячих десертов из шоколада.</b></p> <p>Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов из шоколада.</p>		
	4	<p><b>Способы сервировки и подача десертов.</b></p> <p>Правила сервировки при подаче сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Техника подачи сложных горячих десертов из шоколада.</p>		
	<b>Практические занятия</b>		4	
	1	Составление схем приготовления блюд; проведение расчетов по формулам; оформление документации.		
2	Выбор способов сервировки и подачи десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов, салатов и компотов.			



	<b>Лабораторные работы</b>	10	
1	<p>Органолептическая оценка качества продуктов;</p> <p>Приготовление сложных горячих десертов из шоколада: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю;</p> <p>Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов из шоколада;</p> <p>Проведение оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>		
<b>Консультации</b>		2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>		58	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и профессиональной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических занятий, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное выполнение схем и подготовка технологической документации согласно государственным стандартам.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Выполнение рефератов по заданию преподавателя.</p>			
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Производственная практика(по профилю специальности)</b>		<b>72</b>	
<b>ВСЕГО</b>		<b>288</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства №2.310</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Мультимедийное оборудование: HPPavilionSlimlineAthlonDualCore</li> <li>2. СистемныйблокCorei3-7100, 4gbram, hdd 1,5tb</li> <li>3.Ученическая доска 1_створчатая</li> <li>4.Кафедра</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рабочее место преподавателя</li> <li>2.Рабочие места студентов</li> </ol> <p>Программноеобеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux</p> <p>LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p>
2		<p>Лаборатория «Учебный кондитерский цех» № 2.216</p> <p>Главный учебно – лабораторный корпус, Республика Саха (Якутия), г.Якутск, ш.Сергеляхское, 3 км, д.3.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Параконвектомат с подставкой из нерж стали</li> <li>2.Производственные столы – 8шт</li> <li>3.Моечные ванны – 6 шт</li> <li>4.Весы настольные – 3шт</li> <li>5.Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт</li> <li>6. Миксеры планетарные – 3шт</li> <li>7.Холодильники бытовые – 3шт</li> <li>8.Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые</li> </ol> <p>Инвентари: инвентарь: гастроемкостьGN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода с двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.</p> <p>склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.</p> <p>дегустационная зона №1</p> <p>стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющей.</p>

			дегустационная зона №2 стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья Учебная мебель: 1. Стол для преподавателя – 1 шт 2. Стул для преподавателя – 1 шт
--	--	--	--

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

#### *Основная литература:*

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко	ЭБС Юрайт 2018	1,2,3	5	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

#### *Дополнительные источники:*

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	Н.Э. Харченко	ЭБС Лань 2017	1,2,3	5	ЭБС Лань	ЭБС Лань

#### *Перечень электронных ресурсов:*

№	Наименование
1	Электронная - библиотечная система издательства «Лань»: <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> ;
2	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;
4	Сайт библиотеки: <a href="http://nlib.ysaa.ru/">http://nlib.ysaa.ru/</a> ;
5	Moodle.ysaa.ru

#### *Перечень информационных справочных систем:*

№	Наименование
1	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
2	федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;

### 3.3. Организация образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете, в учебной лаборатории «Кондитерский цех».

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в мастерской - учебном кондитерском цехе или выносится на производственные предприятия.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно в несколько периодов на предприятиях отрасли, производственный ассортимент которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Охрана труда» и профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Консультации для обучающихся по очной форме проводятся в виде групповых и индивидуальных консультаций .

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) по специальности «Технология продукции общественного питания».

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

- шеф-повар;
  - шеф-кондитер;
  - заведующие производством;
  - технолог;
  - начальник цеха;
  - высшее или средне специальное образование по специальности «Технолог продукции общественного питания».
- практический опыт работы на производственных предприятиях.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- соблюдение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов; - правильность оформления технологической документации при приготовлении сложных холодных десертов.	<b>Текущий контроль:</b> - защита ЛПЗ; - устный опрос; - решение ситуационных задач;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- соблюдение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; - правильность оформления технологической документации при приготовлении сложных горячих десертов.	- дегустация десертов. <b>Итоговый:</b> - контрольные работы по темам и разделам ПМ; - презентация результатов СРС; - защита курсовых работ (проектов); - комплексный экзамен.

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
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	1. - Участие во внеаудиторных мероприятиях профессиональной направленности (конкурсы, олимпиады и т.д.); - Взаимодействие с социальными партнерами (работодатели, общественные организации и т.д.).  2. Создание оптимальной траектории индивидуального образовательного процесса; -Оптимальность принятого решения.  3. Демонстрация умений решать	- <i>Мониторинг достижений, социальной и профессиональной адаптации студентов</i>  - <i>Анализ результатов выполнения заданий</i>

<p>4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p> <p>8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>стандартные и нестандартные профессиональные задачи в организации технологических процессов изготовления и реализации блюд;</p> <p>4. - Эффективность поиска необходимой профессиональной информации с использованием различных источников, включая электронные.</p> <p>5. - Эффективность использования информационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>6.- Толерантность во взаимоотношениях в коллективе; - Адекватность поведения.</p> <p>7. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p> <p>8. - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - Наличие плана, результативность его исполнения;</p> <p>9. -Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; -Обеспечение безопасных условий труда.</p>	
--	--	--