

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


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

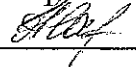
**МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Петропавловск-Камчатский
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол № 6 от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«15» февраля 2019 г

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384
(с изм. и доп.)

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Смирнова Н.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** разработана в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков из шоколадов, 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;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 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 общаться с коллегами, руководителем, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 232 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа, включая:

теоретическую нагрузку – 85 часов, практическую работу – 39 часов;

учебную практику - 36 часов;

производственную практику – 72 часа.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, горячих десертов МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практика			
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	7	8
ПК 5.1	Раздел 1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	121	67	20	18	36
ПК 5.2	Раздел 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	111	57	19	18	36
	Учебная практика				36	
	Производственная практика					72
	<i>Всего:</i>	232	124	39	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		124/39	
Раздел 1 Технология приготовления сложных холодных десертов		67/20	
Тема 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов		8	
Содержание			
1. История возникновения десертов		1	
2. Значение современных десертов в питании человека и их характеристика		1	
3. Ассортимент и классификация сложных холодных и горячих десертов		1	
4. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов		1	
5. Особенности подачи десертов с учетом различных форм и методов обслуживания		2	
6. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий		1	
7. Тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов		1	
Тема 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению сложных холодных и горячих десертов		4	
Содержание			
1. Основные технологические этапы приготовления сложных холодных и горячих десертов, приемка, оценка качества, хранение сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов		1	
2. Характеристика сырья для приготовления холодных и горячих десертов		2	
3. Правила выбора и варианты сочетания продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов		1	
4. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов		1	
Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, и подготовке к реализации холодных десертов		8	

Содержание 1. Виды оборудования, применяемого при приготовлении десертов. 2. Виды инвентаря и приспособлений, применяемых при приготовлении десертов 3. Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих десертов 4. Организация хранения, отпуска, упаковки и подготовки готовой продукции к отпуску на вынос 5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов	2 1 2 2 1	
Практические занятия 1. Составление таблицы «Безопасные условия эксплуатации оборудования, подбор инвентаря и посуды для приготовления и подачи сложных холодных и горячих десертов»	2	
Тема 4. Технология приготовления холодных десертов сложного ассортимента	22	
Содержание 1. Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления 2. Современные направления и методы приготовления холодных десертов 3. Комбинирование различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов 4. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов 5. Ассортимент и технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, желе, панакоты, бламанже, муссов, самбуков, терринов, кремов, парфе, трайфлов, мороженого, сорбета, щербета, граниты. Требования к качеству 6. Ассортимент и технология приготовления тирамису, чизкейков. Требования к качеству	1 2 1 2 14 2	
Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления полуфабрикатов для холодных десертов, с учетом взаимозаменяемости и совместимости сырья, продуктов 2. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (проекта рецептуры) 3. Разработка фирменных и новых сложных отделочных полуфабрикатов (расчет пищевой ценности) 3. Разработка отделочных видов теста, подбор рецептуры, технологических режимов, последовательности приготовления 4. Составление технологических карт и схем на сложные холодные десерты	18 3 3 2 4 6	
Тема 5. Хранение и подготовка к реализации сложных холодных десертов	4	
Содержание 1. Варианты подачи холодных десертов 2. Правила оформления и отпуска сложных холодных десертов 3. Особенности подачи сложных холодных десертов 4. Температурный и санитарный режимы приготовления, подачи и хранения холодных десертов	1 1 1 1	
Контрольная работа	1	
Раздел 2 Технология приготовления сложных горячих десертов	38/19	

Тема 6. Приготовление, хранение и подготовка к реализации сложных горячих десертов	19	
Содержание		
1.Классификация и ассортимент сложных горячих десертов	1	
2. Современные направления в приготовлении сложных горячих десертов	1	
3. Комбинирование различных способов и методы в приготовлении сложных горячих десертов	2	
4. Технология приготовления жареных горячих десертов, вареных десертов в жидкости и на пару, яблок в тесте, шарлотки с яблоками, штруделя, пудингов и суфле, овощных, фруктовых кексов, капкейков, крамбла, клафутти,поленты, гурьевской каши, снежков с шоколадом, снежков в молочном соусе, фондана, брауни, фламбе, фондю. Требования к качеству.	15	
Практические занятия	2	
1. Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов		
Тема 7. Изготовление отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных горячих десертов	15	
Содержание		
1. Применение техники карвинг в оформлении десертов	2	
2. Основные правила разработки и приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	
3. Приготовление соусов, сиропов, начинок для сложных холодных и горячих десертов	2	
4. Приготовление декоративных украшений и декорирование сложных холодных и горячих десертов	2	
5. Техника декорирования тарелки для подачи сложных холодных десертов	2	
6. Посуда для подачи сложных холодных и горячих десертов	2	
7. Особенности и варианты подачи горячих десертов	1	
8. Производство десертов с применением промышленных смесей	1	
9. Органолептическая оценка и требования к качеству готовых отделочных полуфабрикатов	1	
Практические занятия	15	
1. Выбор способов сервировки, подачи и техники декорирования сложных холодных десертов	2	
3. Приготовление соусов и декорирование тарелки для холодных и горячих десертов	2	
4. Приготовление декора для сложных холодных и горячих десертов – чипс	2	
5. Приготовление декора для сложных холодных и горячих десертов – спонж	2	
6. Приготовление декора из овощей и фруктов с помощью техники карвинга (листик из моркови и огурца, бабочка из яблока, хризантемы из пекинской капусты)	3	
7. Проведение бракеража сложных холодных и горячих десертов	2	
8. Составление технологических схем и карт на сложные горячие десерты	2	
Тема 8. Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов	3	
Содержание		
1. Производство холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с системой HACCP	2	
2. Хранение сложных горячих и горячих десертов	1	
Практические занятия	2	

1. Составление и оформление сравнительной таблицы рисков по контролю качества и безопасности готовой продукции при приготовлении сложных холодных десертов.		
Контрольная работа	1	

3.3 Тематический план междисциплинарного курса

Наименование междисциплинарных курсов (МДК), разделов и тем	Количество аудиторных часов при очной форме получения образования		
	Всего	в том числе	
		лабораторные занятия	практические занятия
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	148	50	
Раздел 1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	85	20	
Тема 1. Приготовление соусов, начинок и глазури для десертов	24	8	
1.Ассортимент соусов, начинок и глазури для десертов. Ассортимент и требования к качеству готовых смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов.	2		
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к соусам, начинкам и глазурям для десертов.	2		
3. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству соусов, начинок и глазури для десертов. Требования к качеству готовых соусов, начинок и глазури для десертов.	2		
4. Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов.	4	2	
5. Технология приготовления начинок для холодных и горячих десертов.	4	2	
6. Технология приготовления глазури для холодных и горячих десертов.	4	2	
7. Варианты комбинирования различных методов приготовления соусов, начинок и глазури для десертов. Выбор методов приготовления разных типов соусов, начинок и глазури для десертов.	4	2	
8. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, начинок и глазури для десертов.	2		
Тема 2. Приготовление сложных холодных десертов	31	12	
1.Ассортимент основных холодных десертов. Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазури, используемых для приготовления основных холодных десертов.	2		
2. Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов.	2	2	
3. Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром	4	2	
4. Технология приготовления простых холодных и	4	2	

горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства;			
5. Техника порционирования мороженого промышленного производства	2		
6. Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: свежих фруктов натуральных; фруктов на шпажках с йогуртом;	4	2	
7. Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод;	4	2	
8. Технология приготовления простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями	4	2	
9. Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд.	1		
10. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд.	2		
11. Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд.	2		
Раздел 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов			
Тема 3. Приготовление сложных горячих десертов	20	13	
1. Ассортимент основных горячих десертов. Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных горячих десертов.	2		
2. Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных горячих десертов.	2	1	
3. Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: пудинга творожного парового глазированной, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом.	5	6	
4. Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: ризотто с яблоками и лимоном, яблочного сладкого омлета, омлета, фаршированного ягодами и фруктами, гурьевской каши, шарлотки с яблоками, фламбированных груш с малиновым соусом.	5	6	
5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа,	2		

качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным горячим десертам.			
6. Требования к качеству основных горячих десертов.	2		
7. Правила выбора методов приготовления разных типов основных горячих десертов.	2		
Тема 4. Нарезание и формование овощей и фруктов сложной формы	10	6	
1. Требования к качеству овощей и фруктов, используемых для нарезки и формовки сложной формы.	2		
2. Использование необходимого производственного инвентаря и инструментов для карвинга для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы.	2		
3. Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и фруктов.	2	6	
4. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.	2		
5. Виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы.	2		
6. Основные критерии оценки качества нарезанных и формованных овощей и фруктов сложной формы.	2		
Учебная практика			
Виды работ:			
Приготовление желе, муссов, самбуков	7		36
Приготовление парфе, пудинги.	7		
Приготовление сладких соусов	7		
Приготовление фондю, фламбе	7		
Приготовление суфле, меренг, чизкейков.	8		
Производственная практика			
Виды работ			
Приготовление желе	7		72
Приготовление муссов	7		
Приготовление самбуков	7		
Приготовление парфе	7		
Приготовление пудинги	8		
Приготовление сладких соусов	7		
Приготовление фондю, фламбе	7		
Приготовление суфле	7		
Приготовление меренг	7		
Приготовление чизкейков	8		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»; лабораторий «Микробиологии, санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технического оснащения и организации рабочего места» и Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- натуральные образцы.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- микроскопы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Товароведения продовольственных товаров»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные образцы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест Учебного кулинарного цеха:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;

- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учрежд. средн. проф. образования/ А.В. Синицина, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Изд. Центр «Академия», 2018

Справочники:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 1, Издание комитета РФ по торговле, под редакцией Ф.Л. Марчука

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: часть 2, Издание Министерства экономических связей и торговли РФ, под редакцией Н.А. Лупея

Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства, под редакцией Беляевой А.М.

Дополнительные источники:

1. Илона Федотова. Ресторанная кухня: Мясо и Дичь Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012 г., 160 стр.

2. Усов В.В. Рыбная кухня - М.: Академия, 2012

3. Маслова И., Книга гастронома. Про мясо. М.: Издательство «Эксмо», 2011

4. Виноградский А., Книга гастронома. Про птицу. М.: Издательство «Эксмо», 2011

5. Ковалёв Н.И. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2012.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - 2012 г, 288 стр.

7. Радченко Л.А.. Организация производства на предприятиях общественного питания, Издательство: Феникс, 2011 г., 374 стр.

Журналы

Журнал “Профессиональная Кухня”

Журнал «Шеф»

Журнал «CHEFART»

Профессиональные информационные сайты

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных холодных десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных холодных десертов	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Организация технологического процесса Выполнение расчетов по формулам для приготовления сложных горячих десертов Применение различных видов инвентаря и посуды для приготовления сложных горячих десертов	Практические задания Формализованное наблюдение Экспертная оценка

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
ОК – 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности анализировать производственные ситуации, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Оценка самостоятельной работы. Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка самостоятельной работы. Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами и клиентами в ходе обучения.	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК – 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация навыков организовывать рабочие места для осуществления технологических процессов	Наблюдение и оценка на теоретических, лабораторных и практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
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		

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/ п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ Бурчакова И.Ю. - 2-е изд., стер. - М.: Изд. Центр «Академия», 2021.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

для студентов набора 2019, 2020 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491865 2) Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.7.16.)

		<p>образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513899</p>	
--	--	---	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

для студентов набора 2020 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-