



Министерство образования и науки Самарской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ

Профессиональный цикл

программы подготовки специалистов среднего звена
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией
специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

Председатель МК _____ Л.Н. Громова
Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составители: _____ Л.Н.Ливицкая, преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: _____ Н.М. Костенко, методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза: _____ С.П. Симонова, преподаватель ГАПОУ СО
«ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 22июня 2010года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
6. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
7. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	32
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ	33
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 05	35

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05
Организация процесса приготовления сложных
холодных и горячих десертов

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в части освоении основного вида деятельности: **Организации 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

Базовая часть:

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, 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 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

Вариативная часть - не предусмотрено

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	285
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	190
Курсовая работа/проект	-
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	95
Итоговая аттестация в форме	Квалификационный экзамен

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Организация процесса приготовления 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6..	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов		Самостоятельная работа студентов часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления сложных холодных десертов	141	96	24	45		
ПК 5.2	Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих десертов	144	94	26	50		
ПК 5.1 – 5.2	Учебная практика, часов	36				36	
	Производственная практика, часов	36					36
	Всего:	357	190	50	95	36	36

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		285	
Раздел 1. Организация приготовления сложных холодных десертов		141	
Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов	Содержание	72	
	1. Классификация и ассортимент сложных холодных десертов Пищевая ценность, требования к качеству холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных десертов.	2	2
	2. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	2	
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Виды начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов	2	
	4. Температурный режим хранения холодных десертов. Температура подачи. Требования к качеству холодных десертов.	2	
	5. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	2	

6.	Приготовление фруктовых салатов Ассортимент. Выбор натуральных свежих фруктов для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества натуральных свежих фруктов и их подготовка.	2
7.	Технологический процесс приготовления салатов: фруктовый десерт, салат из дыни. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
8.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
9.	Приготовление ягодных салатов Ассортимент. Выбор натуральных свежих ягод для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества натуральных свежих ягод и их подготовка.	2
10.	Технологический процесс приготовления салатов из свежих ягод. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
11.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
12.	Приготовление шоколадных салатов Ассортимент. Выбор шоколада для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества шоколада и его подготовка.	2
13.	Технологический процесс приготовления шоколадного салата. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения.	2
14.	Приготовление муссов Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления муссов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	
15.	Технологический процесс приготовления: муссов: клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе). Варианты оформления и сервировки изделий.	2
16.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
17.	Приготовление кремов Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления кремов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
18.	Технологический процесс приготовления кремов: крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный. Варианты оформления и сервировки изделий.	2

19.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
20.	Приготовление суфле Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления суфле. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к безопасности хранения.	2
21.	Приготовление парфе Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления парфе. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
22.	Технологический процесс приготовления: парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения.	2
23.	Приготовление самбуков Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления самбуков. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
24.	Технологический процесс приготовления самбука: из свежих яблок, абрикосов, с сиропом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения.	2
25.	Приготовление террина Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
26.	Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
27.	Приготовление щербета Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов.	2
28.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
29.	Приготовление пая Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2

30.	Технологический процесс приготовления пая: апельсиновая, яблочная, из персиков, маково – лимонная. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
31.	Приготовление тирамису Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
32.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
33.	Приготовление чизкейка Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
34.	Технологический процесс приготовления чизкейка: шоколадный, клубничный, «Халиф», лимонный с медом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
35.	Приготовление бланманже Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Варианты оформления и сервировки изделий.	2	
36.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
Практическое занятие		24	
1.	Составление Техничко – технологических карт (ТТК) на приготовление ягодных и фруктовых салатов	4	
2.	Составление Техничко – технологических карт (ТТК) на приготовление муссов	2	
3.	Составление технико – технологических карт по приготовлению десертных кремов. Расчет сырья для приготовления десертных кремов по сборнику рецептур	4	
4.	Составление технико – технологических карт по приготовлению холодных десертов парфе, самбуков. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептур	4	
5.	Составление технико – технологических карт по приготовлению террина. Расчет сырья для приготовления террина по сборнику рецептур	2	
6.	Составление технико – технологических карт по приготовлению щербета. Расчет сырья для приготовления щербета по сборнику рецептур	4	

	7.	Составление технико – технологических карт по приготовлению тирамису, чизкейка. Расчет сырья для приготовления десертов по сборнику рецептур	4	
Самостоятельная работа:			45	
1. Составить конспект по теме: «Классификация и ассортимент» 2. Произвести расчеты % потерь при механической кулинарной обработке сырья при приготовлении сложных холодных десертов 3. Подготовить реферат на тему: «Новые технологии в приготовлении десертов, оформление подача» 4. Подготовить сообщение «Новые виды оборудования» 5. Составить технологические схемы по теме «Приготовление сложных, холодных десертов» 6. Составить конспект по теме: «Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов сырья» 7. Подготовить реферат на тему: «Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража» 8. Подготовить реферат «Варианты оформления и сервировки сложных холодных десертов» 9. Разработать ТТК приготовления муссов 10. Подготовить доклад на тему «Ассортимент и технология приготовления парфе, оформление и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража» 11. Подготовить доклад «Ассортимент и технология приготовления самбуков» 12. Рассчитать сырьё для приготовления террина. Оформить лист бракеража 13. Создать презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов» 14. Составить технологическую карту и аппаратную схему приготовления чизкейка: шоколадного, клубничного, «Халиф», лимонного с медом 15. Произвести расчет сырья для приготовления тирамису, чизкейка. Описать требования к качеству, условия хранения и подачу. Заполнить бракеражный лист 16. Составление технологических карт по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом. 17 Оформление отчета по практическим занятиям				
Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих десертов			144	
Тема 2.1	Содержание		68	
Приготовление сложных горячих десертов	1.	Классификация и ассортимент сложных горячих десертов Пищевая ценность, требования к качеству горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих	2	2

	десертов.	
2.	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов. Виды начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов	4
3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Температурный режим выпечки.	2
4.	Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
5.	Технологическое оборудование и производственный инвентарь.	2
6.	Приготовление суфле Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении.	2
7.	Технологический процесс приготовления суфле: ягодное, фруктовое.	2
8.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
9.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
10.	Приготовление пудингов Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении.	2
11.	Технологический процесс приготовления пудингов: рисовый, сухарный. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
12.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
13.	Приготовление гурьевской каши Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении.	2
14.	Технологический процесс приготовления: каша гурьевская (манная с фруктами).	2
15.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий.	2

16.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
17.	Приготовление кексов овощных Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении кексов.	2
18.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
19.	Технологический процесс приготовления фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного. Температурный режим выпечки..	2
20.	Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
21.	Приготовление снежков из шоколада Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении снежков.	2
22.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
23.	Технологический процесс приготовления снежков: шоколадно - апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное.	2
24.	Варианты оформления и сервировки изделий.	2
25.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
26.	Приготовление фондю Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фондю. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
27.	Технологический процесс приготовления фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно-шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников;	2
28.	Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
29.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
30.	Приготовление десерта фламбе Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фламбе.	2
31.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2

32.	Технологический процесс приготовления фламбе: «Банан с корицей», «Лебеди», «Фламбе креп-сюзет», «Сливы фламбе».	2	
33.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража	2	
Практическое занятие		26	
1.	Составление технико – технологических карт по приготовлению суфле. Расчет сырья для приготовления суфле по сборнику рецептур	2	
2.	Составление технико – технологических карт по приготовлению пудингов рисового, сухарного. Расчет сырья для приготовления пудингов по сборнику рецептур	2	
3.	Составление технико – технологических карт по приготовлению горячего десерта каши гурьевской. Расчет сырья для приготовления каши гурьевской по сборнику рецептур	2	
4.	Составление технико – технологических карт по приготовлению овощных кексов. Расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур	2	
5.	Оценка качества сырья на овощные кексы, яблоки в тесте. Подбор вариантов оформления, сервировки и подачи овощных кексов, яблок в тесте	2	
6.	Составление технико – технологических карт по приготовлению пая. Расчет сырья для приготовления пая по сборнику рецептур	2	
7.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению снежков, антреме. Расчет сырья по сборнику рецептур	4	
8.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фондю. Расчет количества сырья для приготовления фондю	2	
9.	Составление технологической документации по приготовлению десерта фламбе. Расчет количества сырья для приготовления фламбе	2	
10.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов (по формулам)	2	
11.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных и горячих десертов	2	
12.	Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, фирменных холодных и горячих десертов	2	

<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить технологическую схему приготовления и оформления холодных и горячих десертов из традиционных видов сырья и продуктов 2. Подготовить сообщение «Современное оборудование используемое в холодных и горячих цехах» 3. Создать презентации на тему: «Оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши» 4. Подготовить доклад «Приемы приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши 5. Составить презентацию по теме «. Способы приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов» 6. Составить технологические карты на приготовления горячих десертов 7. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов» 8. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы» 9. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов» 10. Подготовить реферат «Контроль качества и безопасности сложных горячих десертов» 11. Подготовить презентацию по теме: «Экзотические фрукты и цитрусовые» 12. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы» 13. Создать презентацию на тему: «Композиции из десертов» 14. Подготовить реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация» 15. Оформление отчета по практическим занятиям 	50	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов: муссов, кремов и суфле. Контроль качества и безопасности. 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши, овощных кексов. Контроль качества 4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. 	36	

6. Отработка приемов приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов		
Производственная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов. Контроль качества и безопасности. 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасности. 3. Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. 	36	
Всего	357	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- сборники рецептур блюд, и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- инструкционные карты по лабораторным работам;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средство малой механизации;

- производственные столы;
- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Федеральный закон Российской Федерации. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 13.07.2012 г ФЗ-29

2. Федеральный закон Российской Федерации. О защите прав потребителей от 09.01.1996г №2300-1 (ред. от 03.07.2013г)

3. СП 2.3.6. 1079-2007 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4. Анфимова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2012 – 312 с.

5. В.А. Барановский. Повар-технолог. М., «Академия» 2013 - 267 с.

6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи Изд. -5-е; - Ростов н/Д5 Феникс, 2015. -374 с.

7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учеб. пособие для сред. проф. образования – М. Издательский центр «Академия», 2006. – 304с.

8. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник. Для студ. Учреждений среднего проф. Образования – 2-е изд. – Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М. Издательский центр «Академия», 2006. – 248с

10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2007 – 320 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М. Издательский центр

12. Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2009 – 288 с.

14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2011. – 176с.

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия.

2. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

4. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, Информация для потребителей. Общие требования.

5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2009. – 96 с.

6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.

Интернет-ресурс

1. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров: Режим доступа// <http://chefs.ru/>

2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению: Режим доступа// <http://www.povara.ru>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: Режим доступа// www.restoranoff.ru

4. Сайт Федерации профессиональных поваров и кондитеров России: Режим доступа// <http://chefcompany.ru/>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации учебного материала предусматривается применение дифференцированного обучения

Изучение рабочей программы междисциплинарного курса завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

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, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 5 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 КОНТРОЛЬ ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - практическое задание <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексный экзамен по профессиональному модулю.
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов; - сервировка и подача сложных горячих десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - практическое задание <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексный экзамен по профессиональному модулю.
		<p>Квалификационный экзамен</p>

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

обеспечивающих их умений.

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>Экзамен по завершению ОП</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения</p>	<p>Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>
<p>ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.</p>	<p>эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы</p>	<p>Устный экзамен</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ практических работ</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>

		работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	ориентация в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

6. КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ 05

ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		Кол-во часов
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов: муссов, кремов и суфле. Контроль качества и безопасности. 3. Отработка приемов приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов 	18
<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>ПЗ 1 Составление технико – технологических карт (ТТК) на приготовление ягодных и фруктовых салатов</p> <p>ПЗ 2 Составление Технико – технологических карт (ТТК) на приготовление муссов</p> <p>ПЗ 3 Составление технико – технологических карт по приготовлению десертных кремов. Расчет сырья для приготовления десертных кремов по сборнику рецептур</p> <p>ПЗ 4 Составление технико – технологических карт по приготовлению холодных десертов парфе, самбуков. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептур</p> <p>ПЗ 5 Составление технико – технологических карт по приготовлению террина. Расчет сырья для приготовления террина по сборнику рецептур</p> <p>ПЗ 6 Составление технико – технологических карт по приготовлению щербета. Расчет сырья для приготовления щербета по сборнику рецептур</p> <p>ПЗ 7 Составление технико – технологических карт по приготовлению тирамису, чизкейка. Расчет сырья для приготовления десертов по сборнику рецептур</p>	24

<p>холодных и горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию;</p>		
<p><i>знать:</i> -ассортимент сложных холодных десертов; -основные критерии оценки качества готовых холодных десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении холодных десертов; -методы и технология приготовления сложных холодных десертов; -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -варианты комбинирования и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; -сервировка и подача сложных холодных десертов; -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; -основные характеристики готовых п/ф для сложных холодных десертов;</p>	<p>Тема 1 Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, требования к качеству холодных десертов Тема 2 Приготовление фруктовых салатов Тема 3 Приготовление ягодных салатов Тема 4 Приготовление шоколадных салатов Тема 5 Приготовление муссов Тема 6 Приготовление суфле Тема 7 Приготовление парфе Тема 8 Приготовление самбуков Тема 9 Приготовление террина Тема 10 Приготовление щербета Тема 11 Приготовление пая Тема 12 Приготовление тирамису Тема 13 Приготовление чизкейка Тема 14 Приготовление бланманже</p>	72
Самостоятельная работа		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить перечень дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. 2. Создать презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов». 3. Создать презентацию по теме: «Современные варианты оформления сложных холодных десертов». 		45

<p>4. Подготовить реферат по теме: «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных холодных десертов».</p> <p>5. Составить технологические схемы по теме «Приготовление сложных, холодных десертов»</p> <p>6. Подготовить реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация»</p> <p>7. Создать презентацию на тему: «Экзотические фрукты и цитрусовые»</p> <p>8. Подготовить реферат на тему: «Новые технологии в приготовлении десертов, оформление подача»</p> <p>9. Создать презентацию на тему: «Композиции из десертов»</p> <p>10. . Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</p> <p>11. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов.</p> <p>12. Оформить отчет по практическим занятиям</p>		
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>		
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - контроля качества и безопасности готовой продукции; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши, овощных кексов. Контроль качества 2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. 3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. 4. Отработка приемов приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов 	18
<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; -принимать решения по 	<p><i>ПЗ 8</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению суфле. Расчет сырья для приготовления суфле по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 9</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению пудингов. Расчет сырья для приготовления пудингов по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 10</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению горячего десерта каши гурьевской. Расчет сырья для приготовления каши гурьевской по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 11</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению овощных кексов. Расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 12</i> Оценка качества сырья на овощные кексы, яблоки в тесте. Подбор вариантов оформления, сервировки и подачи овощных кексов, яблок в тесте.</p> <p><i>ПЗ 13</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению пая. Расчет сырья для приготовления пая по сборнику рецептур</p>	26

<p>организации процессов приготовления сложных горячих десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию;</p>	<p><i>ПЗ 14</i> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению снежков, антреме. Расчет сырья по сборнику рецептур <i>ПЗ 15</i> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фондю. Расчет сырья по сборнику рецептур <i>ПЗ16</i> Составление технологических и калькуляционных карт по приготовлению и оформлению фламбе. Расчет количества сырья для приготовления фламбе <i>ПЗ 17</i> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формулам) <i>ПЗ 18</i> Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов <i>ПЗ 19</i> Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих десертов</p>	
<p><i>знать:</i> -ассортимент сложных горячих десертов; -основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов - методы приготовления горячих десертов; -технологии приготовления сложных горячих десертов; -начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; -варианты оформления и технику декорирования горячих десертов; -сервировка и подача горячих десертов; -требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; -основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих десертов.</p>	<p>Тема 1 Классификация и ассортимент сложных горячих десертов Тема 2 Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов Тема 3 Технологическое оборудование и производственный инвентарь сложных горячих десертов Тема 4 Приготовление горячих десертов суфле Тема 5 Приготовление горячих десертов пудингов Тема 6 Приготовление горячих десертов гурьевской каши Тема 7 Приготовление кексов овощных. Ассортимент Тема 8 Выбор и характеристика продуктов при приготовлении кексов Тема 9 Приготовление снежков из шоколада Тема 10 Приготовление фондю Тема 11 Приготовление десерта фламбе</p>	68
Самостоятельная работа		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Составить технологическую схему приготовления и оформления холодных и горячих десертов из традиционных видов сырья и продуктов 2. Подготовить сообщение «Современное оборудование используемое в холодных и горячих цехах» 3. Создать презентации на тему: «Оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши» 4. Подготовить доклад « Приемы приготовления и оформления сложных горячих 		50

<p>десертов – пудингов, гурьевской каши. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши</p> <p>5. Составить презентацию по теме «. Способы приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов»</p> <p>6. Составить технологические карты на приготовления горячих десертов</p> <p>7. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов»</p> <p>8. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</p> <p>9. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов»</p> <p>10. Подготовить реферат «Контроль качества и безопасности сложных горячих десертов»</p> <p>11. Подготовить презентацию по теме: «Экзотические фрукты и цитрусовые»</p> <p>12. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</p> <p>13. Создать презентацию на тему: «Композиции из десертов»</p> <p>14. Подготовить реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация»</p> <p>15. Оформить отчет по практическим занятиям</p>	
---	--

7 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
БЫЛО		СТАЛО
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

№	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке	Код формируемых компетенций
1	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	2	Мини-лекция	ОК 1- 5 ПК 5.1
2	Технологическое оборудования и производственный инвентарь, правила безопасного использования	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.1
3	ПЗ Составление технологических карт по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 5.1
4	Приготовление муссов. Ассортимент. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 5.1
5	ПЗ Составление Техничко – технологических карт (ТТК) на приготовление муссов	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 5.1
6	Приготовление тирамису. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов	2	Лекция с заранее запланированными ошибками	ОК 1- 5 ПК 5.1
7	Классификация и ассортимент сложных горячих десертов.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
8	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
9	Варианты оформления и сервировки изделий	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
10	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1-6 ПК 5.2
11	Приготовление горячего десерта - гурьевской каши. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении - гурьевской каши	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 7 ПК 5.2
12	Варианты комбинирования различных способов приготовления фондю	2	Мини-лекция Обратная связь	ОК 1- 5 ПК 5.2

13	Ассортимент десерта фламбе. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фламбе	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 7 ПК 5.2
14	Технология приготовления снежков в сладком соусе. Составление ТТК	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 5.2
15	Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для десертов	2	Мини-лекция Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1- 6 ПК 5.2

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 52.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6..	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.

Преподаватель _____/Ливицкая Л.Н./
_____ 2014 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(обязательное)
ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК ПМ 05

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

Содержательная экспертиза программы профессионального модуля
ПМ 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов
наименование профессионального модуля
представленной **ГБОУ СПО ТМК**
указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»					
1.	Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует тексту ФГОС				
2.	Возможности использования программы профессионального модуля описаны полно и точно				
3.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)				
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»					
4.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК				
5.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
6.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК				
7.	Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих общих компетенций (ОК)				
8.	Наименование форм и методов контроля и оценки освоения ОК точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
9.	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК				
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание программы профессионального модуля»					
10.	Структура модуля соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				
11.	Разделы модуля выделены дидактически целесообразно				
12.	Соотношение учебной и производственной практики дидактически				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
	целесообразно				
13.	Выбор варианта проведения практики (концентрированно, рассредоточенно, комбинированно) дидактически целесообразен				
14.	Содержание практики (виды работ) соответствует требованиям к практическому опыту и умениям				
15.	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
16.	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
17.	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
18.	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
19.	Тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля <i>(пункт заполняется, если в программе предусмотрена курсовая работа)</i>				
20.	Содержание программы модуля предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций				
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»					
21.	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
22.	Перечисленное оборудование обеспечивает изучение междисциплинарных курсов, проведение всех видов лабораторных и практических работ и тем учебной практики, предусмотренных программой профессионального модуля				
23.	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
24.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				
25.	Перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны <i>(пункт заполняется, если нормативно-правовые акты указаны в качестве источников)</i>				
26.	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы модуля				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание <i>(или отсылка, если объем текста велик)</i>
		да	нет	заключение отсутствует	
27.	Общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу				
28.	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся)				
29.	Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения				
30.	Требования к кадровому обеспечению (в т. ч. к уровню квалификации преподавателей МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки современного рабочего (специалиста)				

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ <i>(следует выбрать одну из трех альтернативных позиций)</i>	да	нет
Программа профессионального модуля может быть рекомендована к утверждению		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к доработке		
Программу профессионального модуля следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ / ФИО

Техническая экспертиза программы профессионального модуля
ПМ 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов
наименование ПМ
представленной ГБОУ СПО ТМК
указывается организация-разработчик

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и содержания			
1.	Наименование программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в тексте ФГОС		
2.	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля»			
3.	Раздел 1 «Паспорт программы профессионального модуля» имеется		
4.	Наименование программы профессионального модуля совпадает с наименованием на титульном листе		
5.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен		
6.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля		
7.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в тексте ФГОС		
8.	Пункт 1.2. «Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля» заполнен		
9.	Требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
10.	Пункт 1.3. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля» заполнен		
Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»			
11.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется		
12.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1		
13.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в тексте ФГОС		
Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
14.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» имеется		
15.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует макету программы		
16.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» заполнена		
17.	Форма таблицы 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» соответствует макету программы		
18.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена		

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
19.	Количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС		
20.	Наименования разделов модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают		
Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы профессионального модуля»			
21.	Раздел 4 «Условия реализации программы профессионального модуля» имеется		
22.	Пункт 4.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
23.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
24.	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
25.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен		
26.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен		
Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)»			
27.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» имеется		
28.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с указанными в п. 1.1		
Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1 «Паспорт программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»			
29.	Общий объем времени, отведенного на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
30.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
31.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
32.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
33.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает		
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		да	нет
Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу			

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ / Ф.И.О./

