

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания
профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно - цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель

А.В. Панкратьева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова

(инициалы, фамилия)

ИП Сураев И.И.

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

И.И. Сураев

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных, 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 при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии **16675 Повар**

Требования к уровню образования, опыту работы: среднее (полное), общее образование. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 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 десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – **267** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **159** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **106** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **53** часов;

учебной и производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии повар, 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
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять 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, 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 повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1.-5.2	Раздел ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	159	106	56	-	54	-			-
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72								72
	Всего:	267	106	56	-	54	-			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
Раздел 1. ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		267	
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		106	
Тема 1.1. Приготовление соусов, начинок и глазури для десертов	Содержание	32	
	<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="539 817 1518 970">1. Ассортимент соусов, начинок и глазури для десертов Ассортимент и требования к качеству готовых смесей промышленного производства для приготовления соусов для десертов <li data-bbox="539 971 1518 1125">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 <li data-bbox="539 1126 1518 1339">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 		2-3

	<p>4. Методы приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов: растирание, смешивание, растворение, взбивание, доведение до кипения, процеживание, введение дополнительных ингредиентов, охлаждение, подогревание, порционирование</p>		
	<p>5. Варианты комбинирования различных методов приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов. Выбор методов приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов.</p>		
	<p>6. Органолептические способы определения степени готовности и качества соусов, начинок и глазурей для десертов. Варианты подбора соусов, начинок и глазурей для отдельных холодных и горячих десертов.</p>		
	<p>7. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов. Методы сервировки и подачи соусов к холодным и горячим десертам.</p>		2-3
	<p>8. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов, начинок и глазурей для десертов.</p>		
	<p>9. Техника выполнения действий в соответствии с типом соусов, начинок и глазурей для десертов: растирания, смешивания, растворения, взбивания, доведения до кипения, процеживания, введения дополнительных ингредиентов, подогревания, порционирования.</p>		
	<p>10. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, начинок и глазурей для десертов.</p>		
	<p>11. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления соусов, начинок и глазурей для десертов с учетом требований техники безопасности при: растирании, смешивании, растворении, взбивании, доведении до кипения, процеживании, введении дополнительных ингредиентов, охлаждении, подогревании, порционировании.</p>		

	12.	Варианты оформления десертов с использованием соусов и глазурей. Температура подачи соусов к холодным и горячим десертам. Правила охлаждения и подогревания соусов, начинок и глазурей для десертов.		
	13.	Требования к безопасности хранения приготовленных соусов, начинок и глазурей, предназначенных для последующего использования. Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов соусов, начинок и глазурей для десертов. Правила хранения готовых смесей промышленного производства.		
	Практические занятия 1,2,3		6	
	1.	Технология приготовления холодных и горячих соусов для десертов в соответствии с методами приготовления и типом соусов для десертов: ягодных соусов, фруктовых соусов, сливочного соуса, классического сабайона, кофейного сабайона, шоколадного соуса, йогуртового соуса, пикантного соуса.		
	2.	Технология приготовления начинок для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом начинки для десертов: сливочных начинок, фруктовых начинок, ягодных начинок, ореховых начинок, фруктово-ореховых начинок.		
	3.	Технология приготовления глазурей для холодных и горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом глазури для десертов: сахарных глазурей, фруктовых глазурей, шоколадных глазурей.		
Тема 1.2. Приготовление сложных холодных десертов	Содержание		28	
	1.	Ассортимент основных холодных десертов Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных холодных десертов.		2-3
	2.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным		

	холодным десертам.		
3.	Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных холодных десертов. Требования к качеству готовых холодных десертов		
4.	Органолептические способы определения степени готовности простых холодных и горячих сладких блюд и их соответствие стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции, температура подачи основных холодных десертов.		
5.	Методы приготовления основных холодных десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протираание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание, смешивание с одновременным взбиванием, Выбор методов приготовления различных типов основных холодных десертов.		
6.	Методы приготовления основных холодных десертов: замачивание желатина и агар-агара, желирование, разливка в формы, охлаждение, варка на водяной бане, выемка из форм, выпекание готовых видов теста, пропитывание, прослаивание, нарезка, порционирование, глазирование.		
7.	Санитарный режим приготовления холодных сладких блюд Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов основных холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов, предназначенных для последующего использования.		
8.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении сложных холодных и горячих сладких блюд.		

	<p>9. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд с учетом требований техники безопасности при: нарезке, нанизывании на шпажки, бланшировании, варке в сахарном сиропе, заливке сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирании, загущении крахмалом, жарке во фритюре, запекании, порционировании.</p>		
	<p>10. Методы сервировки и подачи простых холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Методы сервировки и подачи основных горячих десертов Варианты оформления основных холодных десертов для подачи.</p>		
Практические занятия 4,5,6,7		8	
1.	Техника выполнения действий в соответствии с типом плодов: нарезки, нанизывания на шпажки, бланширования, варки в сахарном сиропе, заливки сахарным сиропом (охлажденным и кипящим), протирания, загущения крахмалом, жарки во фритюре, запекания, порционирования.		
2.	Техника порционирования мороженого промышленного производства.		
3.	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; быстрозамороженных ягод и фруктов с взбитыми сливками; лимона с сахаром.		
4.	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; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или		

		ананасов, жаренных в кляре во фритюре; мороженого порциями.		
Тема 1.3. Приготовление сложных горячих десертов	Содержание		28	2-3
	1.	Ассортимент основных горячих десертов. Основные характеристики готовых видов теста, соусов и глазурей, используемых для приготовления основных горячих десертов.		
	2.	Ассортимент и характеристики готовых сухих смесей промышленного производства для приготовления основных горячих десертов. Требования к качеству готовых видов теста, соусов и глазурей, смесей промышленного производства, используемых для приготовления основных горячих десертов		
	3.	Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: пудинга творожного парового глазированного, пудинга яблочного запеченного с миндалем, пудинга фруктового парового, пудинга рисового парового с соусом,		
	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.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным горячим десертам. Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требова-			

		ниям к качеству основных горячих десертов.		
	6.	Требования к качеству основных горячих десертов. Методы приготовления основных горячих десертов: прогревание, жарка основным способом, жарка на гриле, запекание, проваривание на водяной бане, разливка и раскладывание в формы, варка на пару, выпекание, запекание, выемка из форм, обмакивание, порционирование.		
	7.	Правила выбора методов приготовления разных типов основных горячих десертов. Температурный режим и правила приготовления различных типов основных горячих десертов. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов. Температура подачи основных горячих десертов.		
	8.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных горячих десертов.		
	9.	Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных горячих десертов с учетом требований техники безопасности при: прогревании, жарке основным способом, жарке на гриле, запекании, проваривании на водяной бане, разливке и раскладывании в формы, варке на пару, выпекании, запекании, выемке из форм, обмакивании, порционировании.		
	10.	Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов, предназначенных для последующего использования. Правила хранения готовых видов теста, соусов и глазурей и сухих смесей промышленного производства.		
	Практические занятия 8,9,10,11		8	
	1.	Техника выполнения действий в соответствии с типом основ-		

		ных продуктов: прогревания, жарки основным способом, жарки на гриле, запекания, проваривания на водяной бане, разливки и раскладывания в формы, варки на пару, выпекания, запекания, выемки из форм, обмакивания, порционирования.		
	2.	Технология приготовления основных горячих десертов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок, запеченных в красном вине, фруктов гриль с ликером, гренок с фруктами, яблок-гриль на тостах с корицей, запеченных фруктов с соусом, блинчиков с ягодами, блинчиков фаршированных, оладьев яблочных с пикантным соусом, клецок с соусом, творожной запеканки с ягодами.		
	3.	Варианты оформления основных горячих десертов для подачи.		
	4.	Методы сервировки и подачи основных горячих десертов.		

1.4. Нарезание и формование овощей и фруктов сложной формы	Содержание		20	2
	1.	Требования к качеству овощей и фруктов, используемых для нарезки и формовки сложной формы. Правила выбора овощей и фруктов для нарезки и формовки сложной формы в соответствии с типом нарезки и формовки сложной формы.		
	2.	Использование необходимого производственного инвентаря и инструментов для карвинга для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы с учетом требований техники безопасности при: очистке, нарезке, обтачивании, формовании, вырезании, предохранении от высыхания и потемнения, нанесении сверху желе и гелей, составлении композиций.		
	3.	Техника выполнения действий в соответствии с типом овощей и фруктов: очистки, нарезки, обтачивания, формования, вырезания, предохранения от высыхания и потемнения, покрывания желе и гелями, составления композиций.		
	4.	Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы. Техника нанесения желе и гелей на готовые изделия сложной формы из овощей и фруктов.		
	5.	Виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы. Варианты составления композиций из овощей и фруктов сложной формы. Правила хранения нарезанных и формованных овощей, фруктов и композиций. Основные критерии оценки качества нарезанных и формованных овощей и фруктов сложной формы.		
	Практические занятия 12,13,14,15,16		10	
	1.	Виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга, используемых для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы		
2.	Способы нарезки и формовки овощей и плодов сложной формы с помощью карбовочных ножей и инструментов для карвинга			

	3.	Техника вырезания лилии, хризантемы из редьки. Шишек из моркови.		
	4.	Техника вырезания листиков из моркови, яблока. Розочки из помидора.		
	5.	Техника вырезания розочки, хризантемы из пекинской капусты, листочков из огурца.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.			53	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
1. Составление технологических схем по теме 1.2 «Приготовление сложных, холодных десертов»				
2. Составление технологических схем по теме 1.3 «Приготовление сложных, горячих десертов»				
3. Реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация»				
4. Презентация на тему: «Экзотические фрукты и цитрусовые»				
5. Реферат на тему: «Новые технологии в приготовлении десертов, оформление подачи»				
6. Презентация на тему: «Композиции из десертов»				
7. Презентация на тему: «Национальные десерты»				
8. Реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»				
9. Составление таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов»				
10				
Учебная практика			36	
Виды работ				
Приготовление сложных холодных десертов				
Приготовление сложных горячих десертов				
Приготовление соусов, начинок и глазурей для десертов				
Производственная практика (по профилю специальности)			72	
Виды работ				
Приготовление сложных холодных десертов				
Приготовление сложных горячих десертов				
Приготовление соусов, начинок и глазурей для десертов				
Всего			267	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- социально – экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

лабораторий:

- химии;
- метрологии, стандартизации и подтверждения качества;
- микробиологии, санитарии и гигиены;

учебного кулинарного цеха;

учебного кондитерского цеха

залов:

- библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет;
- актового зала.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- колонки;
- экран;
- интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- автоматизированное рабочее место преподавателя
- автоматизированные рабочие места по числу обучающихся.

Технические средства обучения:

- ПК с лицензионным программным обеспечением;
- локальная сеть с выходом в Internet;
- принтеры;
- сканеры;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска;
- копировальная техника;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Средства обучения:

Технологические карты, схемы, инструкционные карты, плакаты.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории (учебного кулинарного цеха):

Технологическое оборудование: электроплита, электромясорубка, жарочный шкаф, кухонный комбайн, блендер, миксер, электрофритюрница, холодильник.

Шафы для сыпучих продуктов и специй, производственные столы, инвентарь, инструменты, приспособления, кухонная и столовая посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2005
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2002.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьников, - Москва, 2007.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2009.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2013.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2009.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2016.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2010.
10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи.- М., Экономика, 2015.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. -.М.: ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2014.

13. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
14. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2014.
15. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия». 2013.
16. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
17. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
18. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании : учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2004.
19. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2013.
20. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2014.

Дополнительные источники:

1. Журналы «Питание и общество», «Ресторанный бизнес»;
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
5. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. www.consultant.ru
5. www.gastromag.ru
6. www.culinar-russia.ru
7. www.restoran-business.ru
8. www.restoved.ru
9. www.catalog.honeca.ru
10. www.arsenal-moscow.ru
11. www.restoranoved.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения профессиональному модулю **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** планируется в соответствии с учебным планом колледжа. Общепрофессиональные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП 01. Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП 02. Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества

ОП 08. Охрана труда

ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

ОГСЭ.05 Введению в профессию: общие компетенции профессионала

Профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ. 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ. 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ. 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих

В рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** проходит освоение обучающимися программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и производственной практики. Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе колледжа, проводится концентрированно. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Обучающиеся должны иметь доступ к базам данных, библиотечным фондам и Интернет во время самостоятельной работы и при подготовке к аудиторным занятиям.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** и специальности **технология продукции общественного питания**.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов, мастера профессионального обучения должны иметь рабочую квалификацию повар 5 разряда, 1 раз в 3 года проходить стажировку на предприятиях общественного питания. Опыт деятельности в орга-

низациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый ин-	Демонстрация интересов к будущей профессии	Экспертная оценка

терес		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организация рабочего пространства Планирование работы Анализ собственной деятельности	Практические задания Презентация Экспертная оценка
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Практические задания
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Поиск необходимой информации в документации для предприятий общественного питания	Практические задания
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение инструкционных карт на приготовление полуфабрикатов, технологических карт на блюда, подготовка презентаций	Практические задания Зачет
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Участие в групповых обсуждениях. Высказывание в соответствии с заданным вопросом. Аргументированное отвержение или принятие идей, соблюдение норм публичной речи Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями	Формализованное наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	Демонстрация навыков организации выполнения работ членами команды (организация и проведение заказных мероприятий (блюд))	Формализованное наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного разви-	Отработка профессиональных навыков по приготовлению блюд	Практические задания Повышение

<p>тия, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Освоение приемов работы с новым оборудованием</p>	<p>квалификации через конкурсы, курсы дополнительного образования</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Отработка профессиональных навыков по приготовлению блюд Освоение приемов работы с новым оборудованием</p>	<p>Практические задания Повышение квалификации через конкурсы, курсы дополнительного образования</p>