

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное
автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института
Ю. Л. Александров/
« 18 » _____ 2016г.
Торгово-экономический
институт



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Красноярск 2016

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программу составили: преподаватель ОСПО Казина В.В.  _____
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Зайцева Н.С.  _____
фамилия, инициалы, подпись

преподаватель ОСПО Ляш Е.А.  _____
фамилия, инициалы, подпись

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании ОСПО «16» марта 2016 г. протокол № 3

Заведующий ОСПО: Зайцева Н.С.  _____
фамилия, инициалы, подпись

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины на 20__/20__ учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании ОСПО

« ____ » _____ 20__ г. протокол № ____

Заведующий ОСПО Зайцева Н.С. _____
фамилия, инициалы, подпись

Внесенные изменения утверждаю:
 Директор Торгово-экономического института:

Ю.Л. Александров _____
фамилия, инициалы, подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

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

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, 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.

Выполнять *профессиональные компетенции*:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (подготовка, переподготовка

и повышение квалификации профессий: повар, кондитер, при освоении профессий рабочего в рамках специальности СПО – Технология продукции общественного питания

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 230 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 154 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

консультации – 14 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа;

производственной практики (по профилю специальности) - 76 часов (в том числе консультации – 4 часа).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность 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 практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1,-10, ПК 5.1	Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	100	74	42		18	8		-
ОК 1,-10, ПК 5.2	Раздел 2. Технологические процессы и приготовление горячих десертов	54	34	18		14	6		-
ОК 1,-10, ПК 2.1-2.3	Производственная (по профилю специальности) практика	76					4		72
	Всего:	230	108	60	-	32	18		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 работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		230	
Раздел 1. Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов			
Тема 1.1 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных десертов	Содержание	2	
	1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных десертов.	1	2
	2. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	2
	Практические занятия	2	
	1. Подбор оборудования и инвентаря для рабочего места в холодном цехе по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.	2	
Тема 1.2 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	Содержание	30	
	1. Значение холодных десертов в питании. Классификация холодных десертов. Санитарные требования к производству холодных десертов. Общие технологические требования к производству холодных десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов.	2	2
	2. Полуфабрикаты для приготовления сладких блюд: плоды, ягоды (свежие, быстрозамороженные, сушеные), сиропы, фруктово-ягодные пюре, взбитые сливки, сметана, яичные белки, сладкая яично-молочная смесь («лезьон», «шарлотт»), орехи и др. Особенности их приготовления.	2	2
	3. Характеристика и использование желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фуцелларана, агароида); пищевых кислот (лимонной, молочной, винно-каменной; а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей; пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов	2	2

	(сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.		
4.	Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих, быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
5.	Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска желе, многослойного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
6.	Технология приготовления и оформления муссов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
7.	Технология приготовления и оформления самбуков. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
8.	Технологический процесс приготовления и отпуска мармелада.	1	
9.	Технология приготовления и оформления кремов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
10.	Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
11.	Технологический процесс приготовления и отпуска мороженого домашнего, мороженого-сюрприз, мягкого мороженого.	2	2
12.	Технологический процесс приготовления и отпуска сорбетов.	1	
13.	Технологический процесс приготовления и отпуска парфе.	1	
14.	Итальянские десерты. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска итальянских десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
15.	Шоколадные десерты. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска конфет, ручной работы, шоколадных десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
16.	Карамельные десерты. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
17.	Йогуртовые десерты. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
18.	Низкокалорийные десерты. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска десертов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	1	
19.	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Технологический процесс приготовления соусов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	
Практические занятия		4	
1.	Составление технологических карт на холодные десерты.	2	
2.	Расчет и составление таблиц взаимозаменяемости продуктов для приготовления десертов.	2	
Лабораторные работы		36	
1.	Приготовление сладких соусов и сиропов.	6	
2.	Приготовление и сервировка десертов из фруктов и ягод.	6	
3.	Приготовление и сервировка желированных десертов.	6	

	4.	Приготовление и сервировка замороженных десертов.	6	
	5.	Приготовление и сервировка шоколадных и карамельных десертов.	6	
	6.	Приготовление и сервировка итальянских десертов.	6	
Раздел 2. Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов				
Тема 2.1 Производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих десертов	Содержание		2	
	1.	Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих десертов.	1	2
	2.	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря.	1	2
Тема 2.2 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	Содержание		14	
	1	Горячие сложные десерты. Отличительные особенности. Ассортимент. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2	2
	2	Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов.	2	2
	3.	Ассортимент суфле, пудингов, фруктовых кексов. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, фруктовых кексов. Технологический процесс приготовления и сервировка. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	4.	Ассортимент шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Предварительная подготовка сырья для приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Технологический процесс приготовления и сервировка. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	4	2
	5.	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Технологический процесс приготовления и сервировка. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Лабораторные работы		18	
	1.	Приготовление и сервировка суфле, пудингов, фруктовых кексов.	6	
	2.	Приготовление и сервировка шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	6	
	3.	Приготовление и сервировка десертов из мягкого сыра, творога.	6	
	Самостоятельная работа при изучении ПМ.5		32	
	<ul style="list-style-type: none"> - Выполнение реферата на тему: «Разновидности холодных десертов». - Выполнение реферата на тему: «Использование экзотических плодов для приготовления десертов». - Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов карамельными нитями». - Составление доклада на тему: «Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов». - Составление таблицы по режимам хранения десертов. 			

<ul style="list-style-type: none"> - Работа со справочником технолога. - Составление таблицы по нормам закладки крахмала и других видов загустителей для приготовления киселей. - Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов шоколадом». - Оформление доклада на тему: «Использование живых цветов при оформлении десертов». - Составление тестов по видам блюд из холодных и горячих десертов. 		
Примерная тематика домашних заданий		
<ul style="list-style-type: none"> - Составление таблицы требования к качеству «Холодные десерты». - Составление таблицы требования к качеству «Натуральные фрукты, ягоды, плоды, фруктовые салаты». - Составление таблицы требования к качеству «фрукты в сиропе». - Составление таблицы требования к качеству «желе, муссы, самбуки, кремы». - Составление таблицы требования к качеству «мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже». - Составление таблицы требования к качеству «Сложных горячих десертов». - Составление таблицы требования к качеству «Суфле, пудинги, фруктовые кексы» - Составление таблицы требования к качеству «Шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле». - Работа со сборником рецептур. - Работа по составлению технологических карт. - Расчёт сырья для приготовления элементов оформления для десертов. 		
- Консультации		
<p style="text-align: center;">Производственная (по профилю специальности)практика ПП.05</p> <p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление с правилами разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Ознакомление с расчетами массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Ознакомление с методами проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Ознакомление с организацией технологического процесса приготовления сложных и горячих десертов;</p> <p>Изучение технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Ознакомление со способами сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>Ознакомление с методами контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировка и оформления сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>18</p> <p>72</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета профессиональных дисциплин, лаборатории приготовления пищи, кабинет для дегустации блюд.

Оборудование учебного кабинета профессиональных дисциплин и рабочих мест кабинета:

Стол, стул, компьютер, доска для преподавателя;
Столы, стулья для студентов;
Комплект учебно-методической документации

Технические средства обучения:

1. Ноутбук;
2. Проектор стационарный.
3. Электронные лекции-презентации
4. Учебные фильмы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Столы производственные

Сервант для посуды

Раковина для мытья посуды

Холодильник

Морозильная камера

Весы электронные

Миксер электрический стационарный, миксер электрический ручной с набором венчиков, мясорубка электрическая с набором сменных механизмов (терки, соковыжималка).

Плиты электрические с духовым шкафом, печь конвекционная с пароувлажнением.

Столовая посуда и приборы: комплект тарелок столовых, пирожковых, для вторых блюд, салатников, ложки столовые и чайные, вилки, подставка для торта, блюда.

Кухонная посуда: формы для выпечки тортов, силиконовые формы для штучных изделий, миски эмалированные для приготовления теса, кастрюли, сковороды, порционные сковороды.

Производственный инвентарь: лопаточки кондитерские, терка, сито, соковыжималка механическая, венчики, кондитерские мешки многоразовые, набор кондитерских насадок, ножи разделочные универсальные, ножи «поварская тройка», доски разделочные, формы для гарнира,.

Реализация программы профессионального модуля ПМ.05 предполагает обязательную учебную и производственную практику в объеме 72 часа. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и могут реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

2. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) (Обложка) ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

Методические издания для самостоятельных занятий:

1. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519624>

Журналы:

1. "Кондитерское и хлебопекарное производство"
2. «Кондитерское производство»
3. «Сфера кондитерская»
4. «Хлебопечение России»
5. «Ресторан Technologies»
6. «Ресторанные ведомости»
7. «Общепит: бизнес и искусство»
8. «Питание и общество»
9. «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

Нормативные материалы:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 01.01.2016. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. 12 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 28 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 20 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 18 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – Москва : Стандартинформ, 2014. – 17 с.
7. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 164 с.
8. СанПин 2.3.2.1280-03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПин 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2003. – 24 с.
9. СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. – Москва : Минздрав России, 2002. – 24 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2014. – 679 с.
11. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / А. И. Тютюнник и др. ;

под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2013. – 814 с.

Ресурсы сети Интернет

<http://gastronom.ru> – «Гастрономъ» - кулинарный портал;

Koolinar.ru – клуб кулинаров;

Ekulinar.ru – кулинарные рецепты;

fotokulinar.ru – Фотокулинар – Рецепты Фото-Кулинаров;

CookLib.ru - «Кулинарная копилка» - коллекция рецептов;

gurman-tv.ru – ТВ-гурман;

gurmantur.ru – ГУРМАН - Кулинарный гид по странам;

kedem.ru – «Кулинарный Эдем».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Лекционные и практические занятия должны проводиться в учебном кабинете профессиональных дисциплин, сопровождаться показом электронных лекций-презентаций, практические занятия должны включать в себя теоретические вопросы технологии производства кулинарной продукции, решение задач, составление технологических карт, а также лабораторные работы по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции. Организацию учебной и производственной практики должен осуществлять руководитель практики от ОСПО и руководитель от производства. Консультационная помощь обучающимся должна предоставляться в определенные часы в течение всего периода освоения программы модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

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
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Знает ассортимент сложных холодных десертов;</p> <p>Оценивает качество готовых сложных холодных десертов;</p> <p>- органолептически определяет степень готовности и качества сложных холодных десертов;</p> <p>-владеет технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>-знает технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>-знает правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- владеет оформлением и техникой декорирования сложных холодных десертов;</p> <p>-соблюдает температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-владеет основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Экспертное наблюдение лабораторной работы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

	приготовления сложных холодных десертов;	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Знает ассортимент сложных горячих десертов;</p> <p>Оценивает качество готовых сложных горячих десертов;</p> <p>- органолептически определяет степень готовности и качества сложных горячих десертов;</p> <p>-владеет технологическим оборудованием и производственным инвентарем и безопасно использует при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-знает технологию приготовления сложных горячих десертов: кексов, пудингов, запеканок;</p> <p>- владеет оформлением и техникой декорирования сложных горячих десертов;</p> <p>-соблюдает температурный режим приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>-владеет основными характеристиками готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания</p> <p>Экспертное наблюдение лабораторной работы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>Экспертный анализ при выполнении лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения лабораторной работы</p> <p>Экспертное наблюдение</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии • (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении

общаться с коллегами, руководством, потребителями.		работ по учебной и производственной практик
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик