

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:36

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

**УТВЕРЖДЕНО**

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа профессионального модуля

**ПМ.5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА  
Педагогическим Советом  
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный модуль ПМ.05.

## 1.3. 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, 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.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>277</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	56
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>61</b>
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>108</b>
<i>Итоговая аттестация в виде комплексного экзамена</i>	

### 3.2. Тематический план и 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)	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов</b>			
<b>Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов</b>	<b>Содержание</b>	4	1
	1 Значение десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении десертов		
	2 Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Оформление и техника декорирования сложных холодных десертов.		
	3 Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Безопасные способы хранения сложных холодных десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
	4 Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Безопасные способы хранения сложных холодных десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
	5 Оборудование и инвентарь необходимые для приготовления сложных холодных десертов		
	<b>Самостоятельная работа</b>	5	3

		Составление таблицы требования к качеству «Сложных холодных десертов». Работа со сборником рецептов при изучении сложных холодных десертов Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности Подготовка рефератов «Разновидности холодных десертов»		
		<b>Домашнее задание</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для десертов.		
	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.		
	3	Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Оформление, техника декорирования и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.		
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов		
	5	Организация рабочего места для приготовления холодных десертов		
		<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Натуральные фрукты, ягоды, плоды, фруктовые салаты». Работа со сборником рецептов Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности. Подготовка рефератов: «Использование экзотических плодов для приготовления десертов».		5
	<b>Домашнее задание</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме			

	Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			
<b>Тема 1.3. Технология приготовления фруктов в сиропе.</b>	<b>Содержание</b>	4	1	
	1	Ассортимент блюд из фруктов в сиропе. Предварительная подготовка фруктов для десертов. Комбинирование различных способов приготовления фруктов в сиропе.		
	2	Начинки, соусы и глазури для приготовления фруктов в сиропе. Оформление и техника декорирования фруктов в сиропе. Сервировка и подача фруктов в сиропе.		
	3	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи фруктов в сиропе. Безопасные способы хранения фруктов в сиропе. Контроль качества безопасности готовых фруктов в сиропе		
		<b>Лабораторные занятия</b> 1. Определение органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи фруктовых салатов, глазированных фруктов, кремов, безопасное приготовление сложных фруктовых салатов, кремов. 3. Приготовление, оформление и способы подачи фруктовых салатов, кремов, сервировка при подаче. 4. Оформление документации (технологических карт, плана меню, плана заявки). 5. Проведение бракеража.	15	2
		<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Фрукты в сиропе». Работа со сборником рецептов при изучении темы. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	5	3
	<b>Домашнее задание</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			
<b>Тема 1.4. Технология приготовления желированных холодных десертов.</b>	<b>Содержание</b>	4	1	
	1	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация. Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении желированных холодных десертов.		

	2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов.		
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов, самбуков, кремов.		
	4	Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Оформление и техника декорирования сложных желе, муссов, самбуков, кремов. Арт-визаж при декорировании желированных десертов. Сервировка и подача желе, муссов, самбуков, кремов.		
	5	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов, самбуков, кремов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов. Контроль качества безопасности желе, муссов, самбуков, кремов		
		<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Желе, муссы, самбуки». Работа со сборником рецептур при изучении желе, муссов, самбуков. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности. Подготовка докладов: «Способы оформления десертов карамельными нитями». «Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов».		
		<b>Домашнее задание</b>		
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептур)		
	3	Решение ситуационных задач		
		<b>Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже</b>	4	1
	<b>Содержание</b>			
1	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.			
2	Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.			
3	Автоматизирование приемов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Комбинирование различных способов приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.			
4	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков,			

		бланманже Начинки, соусы и глазури для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже		
	5	Арт-визаж при оформлении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Сервировка и подача мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
	6	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Безопасные способы хранения мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Контроль качества безопасности мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.		
		<b><u>Лабораторная работа</u></b> 1. Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, безопасное приготовление сложных парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже. 3. Приготовление, оформление и способы подачи парфе, терринов, тирамису, чизкейки, бланманже, сервировка при подаче. 4. Оформление документации (технологических карт, плана меню, плана заявки). 5. Проведение бракеража.	20	2
		<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Мороженое, парфе, террины, тирамису, чизкейк, бланманже». Работа со сборником рецептов при изучении мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности.	5	3
		<b><u>Домашнее задание</u></b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач		
<b>Раздел 2.</b>				
<b>Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов</b>				
<b>Тема 2.1. Общие правила</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	Значение горячих десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка		

<b>приготовления горячих десертов</b>		сырья для горячих десертов. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении горячих десертов		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Оформление и техника декорирования сложных горячих десертов.		
	3	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Безопасные способы хранения сложных горячих десертов. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.		
	4	Оборудование и инвентарь необходимые для приготовления сложных горячих десертов. Организация рабочего места для приготовления горячих десертов		
		<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Сложных горячих десертов». Работа со сборником рецептов при изучении сложных горячих десертов Работа по составлению технологических карт. Составление калькуляционных карточек, с учётом сезонности. Подготовка докладов: «Способы оформления десертов шоколадом», «Использование живых цветов при оформлении десертов»	5	3
	<b><u>Домашнее задание</u></b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			
<b>Тема 2.2. Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	Ассортимент суфле, пудингов, овощных кексов. Предварительная подготовка сырья для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		
	2	Комбинирование различных способов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.		
	3	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из суфле, пудингов, овощных кексов. Начинки, соусы и глазури для суфле, пудингов, овощных кексов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов суфле, пудингов, овощных кексов.		

	4	Оформление и техника декорирования суфле, пудингов, овощных кексов.	5	3
	5	Безопасные способы хранения суфле, пудингов, овощных кексов. Контроль качества безопасности суфле, пудингов, овощных кексов		
		<b><u>Самостоятельная работа</u></b> Составление таблицы требования к качеству «Суфле, пудинги, овощные кексы» Работа со сборником рецептур при изучении суфле, пудингов, овощных кексов. Работа по составлению технологических карт.		
		<b><u>Домашнее задание</u></b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач		
<b>Тема 2.3. Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	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. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении фондю, десертов фламбе		
	2	Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.		
	3	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле		
	4	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле		
	5	Безопасные способы хранения шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Контроль качества безопасности шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле		
		<b><u>Лабораторные работы</u></b> Определение органолептическим способом качества соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и подачи суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле, безопасное приготовление сложных суфле,		2

		пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле Приготовление, оформление и способы подачи суфле, пудингов, десертов фламбе, фруктов в тесте, на гриле, сервировка при подаче. Проведение бракеража. Оформление документации (технологических карт, плана меню, плана заявки)		
		<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле». Работа со сборником рецептур при изучении фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте и на гриле. Работа по составлению технологических карт.	5	3
		<b>Домашнее задание</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач		
<b>Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов из мягкого сыра, творога.		
	2	Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога. Арт – визаж при оформлении десертов из сыра и творога		
		<b>Практические занятия</b> Составление таблицы требования к качеству «Мягкого сыра и творога». Работа со сборником рецептур при изучении десертов из мягкого сыра и творога Работа по составлению технологических карт.	8	2
<b>Тема 2.5. Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	Ассортимент элементов оформления десертов. Предварительная подготовка сырья для приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания элементов оформления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста.		
	2	Комбинирование различных способов приготовления глазированных ягод, орехов в		

		карамели, цукатов, тулипного теста.		
	3	Оформление и техника декорирования элементами оформления. Контроль качества безопасности элементов оформления		
		<b>Лабораторная работа</b> 1. Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления, безопасное приготовление сложных десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления. 3. Приготовление, оформление и способы подачи десертов из мягкого сыра, творога, элементов оформления, сервировка при подаче. 4. Оформление документации (технологических карт, плана меню, плана заявки). 5. Проведение бракеража.	15	2
<b>Тема 2.6. Технологический процесс приготовления безалкогольных горячих напитков.</b>	<b>Содержание</b>		4	1
	1	Значение горячих безалкогольных напитков в питании, их классификация Предварительная подготовка сырья для горячих напитков. Комбинирование различных способов приготовления горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Оформление и техника декорирования сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао.		
	3	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих напитков. Безопасные способы хранения сложных горячих напитков: чая, кофе, шоколада, какао. Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих напитков.		
		<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы требования к качеству «Горячих напитков». Работа со сборником рецептов при изучении горячих напитков. Работа по составлению технологических карт.	5	3
	<b>Домашнее задание</b> Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач			
<b>Тема 2.7.</b>	<b>Содержание</b>		4	1

<b>Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных напитков, национальных русских напитков.</b>	1	Значение холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Комбинирование различных способов приготовления холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.		
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков		
	3	Оформление и техника декорирования сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Подача сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.		
	4	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков. Безопасные способы хранения сложных холодных безалкогольных напитков и национальных русских напитков.		
		<b><u>Лабораторная работа</u></b> 1. Определение органолептическим способом качества и оборудования соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 2. Подбор инвентаря, посуды для приготовления и подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, элементов оформления, безопасное приготовление горячих и холодных напитков, национальных русских напитков. 3. Приготовление, оформление и способы подачи горячих и холодных напитков, национальных русских напитков, сервировка при подаче. 4. Оформление документации (сырьевых ведомостей, технологических карт, плана меню, плана заявки). 5. Проведение бракеража.	15	2
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>			<b>108</b>	
<b>Всего:</b>			<b>277</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кондитерский цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### 4.2.1. Основная литература

1. Могильный М.П. Салат-коктейли (рецептуры, технология). Новые технологии в общественном питании. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 30 с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. - М.: Деловая литература: Омега-Л, 2003. - 467 с.
3. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: учебник. - М.: "Дашков и К", 2004. - 480 с.
4. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании (справочное пособие). - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
5. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: Издательский центр "Академия", 2004. - 272 с.
6. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
7. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для НПО рек. МО. - М.: "Академия", 2006. - 288 с.
8. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи. - Ростов н/Д: Феникс, 2000. - 351 с.
9. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для НПО. рек. МО. - М.: Академия, 2003. - 324 с.
10. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854177>.

#### 4.2.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб.: ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
2. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие для НПО-М.: Издательский центр "Академия", 2005. - 352 с.
3. Д Антонова Р.П. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. - СПб.: ПрофиКС, 2006. - 130 с.
4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>
5. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977586>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	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
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	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
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях

### 5.1. Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<b>ПК 5.1</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<i>демонстрировать умения:</i> - оформления и отделки сложных холодных десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - расчета массы сырья для приготовления холодных десертов; - приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - осуществлять и принимать решения по организации процессов приготовления	фронтальная проверка знаний;  тестирование; написание докладов; написание рефератов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; разработка проектов, проведение исследований; зачет;  Экспертная оценка на экзамене

	<p>сложных холодных десертов;</p> <p><i>выбирать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-способы сервировки и подачи сложных холодных десертов</li> <li>-ассортимент сложных холодных десертов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов;</li> </ul> <p><i>демонстрировать навыки:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-по приготовлению сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов</li> <li>-актуальные направления в приготовлении холодных десертов</li> <li>-сервировка и подача сложных холодных десертов</li> </ul>	
--	--	--

<p><b>ПК 5.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><i>демонстрировать умение</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора ассортимента сложных горячих десертов</li> <li>- оценки качества готовых горячих десертов</li> <li>- в организации приготовления сложных горячих десертов</li> <li>- расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта</li> <li>- находить и принимать решения по организации процессов по организации и приготовления горячих десертов</li> <li>- находить оптимальные варианты оформления сложных горячих десертов</li> <li>- оценки качества и безопасность приготовления горячих десертов</li> <li>- использовать документацию для приготовления горячих десертов;</li> <li>- находить оптимальных варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;</li> </ul> <p><i>выбирать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы сервировки и подачи сложных горячих десертов</li> <li>- ассортимент сложных горячих десертов;</li> <li>- основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</li> </ul> <p><i>демонстрировать навыки</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по приготовлению сложных горячих десертов;</li> <li>- по технологии приготовления сложных</li> </ul>	<p>фронтальная проверка знаний;</p> <p>ролевые игры;</p> <p>тестирование;</p> <p>написание докладов;</p> <p>написание рефератов;</p> <p>контрольные работы;</p> <p>самостоятельная работа;</p> <p>практические работы;</p> <p>лабораторные работы;</p> <p>разработка проектов, ученические конференции</p> <p>зачет;</p> <p>Экспертная оценка на экзамене</p>
---	--	---

	<p>горячих десертов: суфле, фондю, фламбе</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов;</li><li>- варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов</li><li>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li><li>- варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов</li><li>- актуальные направления в приготовлении горячих десертов</li><li>- сервировка и подача сложных горячих десертов</li></ul>	
--	---	--