

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»  
«Экопродукт»

М.П. Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
И.А.Виноградова  
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность среднего профессионального  
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

**Форма обучения очная**

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»  
Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019 г

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

## 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 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков

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

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

#### иметь практический опыт:

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

#### уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков; 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 и напитков;
- 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 526 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 310 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 207 часов;

- практических занятий – 90 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 103 часов;

Учебной практики – 108 часов;

Производственной практики – 108 часов

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организационного процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

в том числе профессиональными (ПК) 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.  |
| ПК 5.3            | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков  |
| 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.   |
| <del>ОК 10.</del> | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).  |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление**  
**сложных холодных и горячих десертов**

| 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    |              | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |   |
|                                   |  |   | 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,<br>ПК.5.2,<br>ПК.5.3      | МДК.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 418   | 207   | 90   |  | 103          |                | 108   |   |
|                                   | <b>Производственная практика</b>   | 108   |   |  |  |              |                |   | 108                                     |
|                                   | <b>Всего:</b>  | 526   | 207   | 90   |  | 103          |                | 108   | 108                                     |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

| 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 |
|---|---|-------------|------------------|
| 1   | 2   | 3           | 4                |
| <b>МДК 05.01</b> Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов             |   |             |                  |
| <b>Тема 5.1.</b>  | <b>Содержание</b>   | <b>44:</b>  |                  |
| Характеристика холодных сладких блюд  | 1. Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд.   | 22          |                  |
|   | 2. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления, правила сервировки.  | 4           | 2                |
|   | 3. Технология приготовления и отпуск железированных блюд, варианты оформления, правила сервировки.  | 8           |                  |
|   | 4. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.  | 4           |                  |
|   | 5. Сервировка и подача сложных холодных десертов.   | 4           |                  |
|   | 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд | 2           |                  |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>34:</b>  |                  |
|   | 1. Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости   | 2           |                  |
|   | 2. Расчет сырья, определение количества порций сладких  | 2           |                  |

|    |  |            |   |
|----|--|------------|---|
|    | блюдо с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.   |            |   |
| 3. | Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.  | 2          |   |
| 4. | Технология приготовления желе  | 6          |   |
| 5. | Технология приготовления мусса   | 6          |   |
| 6. | Технология приготовления самбука   | 6          |   |
| 7. | Технология приготовления крема сметанного  | 6          |   |
| 8. | Составление авторских технологических карт на десерты  | 4          |   |
|    | <b>Содержание</b>  | <b>45:</b> |   |
| 1. | Характеристика горячих сладких блюд.   | 4          |   |
| 2. | Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд   | 8          |   |
| 3. | Технология приготовления горячих сладких блюд  | 8          |   |
| 4. | Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, Гурьевской каши.  | 6          |   |
| 5. | Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.   | 11         | 2 |
| 6. | Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд. | 8          |   |
|    | <b>Практические занятия</b>  | <b>32:</b> |   |
| 1. | Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости   | 6          |   |
| 2. | Расчет сырья для горячих десертов с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости  | 6          |   |
| 3. | Расчет сырья для горячих сложных блюд, с учетом вида,  | 4          |   |



|   |   |            |   |
|---|---|------------|---|
|   | кондиции, взаимозаменяемости.   |            |   |
|   | 4. Приготовление гренок с плодами и ягодами.  | 4          |   |
|   | 5. Приготовление яблок жареных в тесте, фруктов и плодов.   | 4          |   |
|   | 6. Приготовление парфе, мороженого  | 4          |   |
|   | 7. Требования к качеству готовых сладких блюд   | 4          |   |
|   | <b>Содержание</b>   | <b>28:</b> |   |
| <b>Тема 5.3.<br/>Технология приготовления<br/>сложных холодных и горячих<br/>напитков</b> | 1. Общие сведения о напитках. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих напитков  | 4          | 2 |
|   | 2. Технология приготовления горячих напитков.   | 4          |   |
|   | 3. Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих напитков и соответствие их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству горячих напитков. | 4          |   |
|   | 4. Технология приготовления и отпуск свежих компотов, варианты оформления, правила сервировки.  | 3          |   |
|   | 5. Технология приготовления киселей. Ассортимент  | 4          |   |
|   | 6. Глинтвейны, гроги, пунши   | 4          |   |
|   | 7. Приготовление кваса  | 3          |   |
|   | 8. Требования к качеству горячих напитков.  | 2          |   |
|   | <b>Практические занятия</b>   | <b>24:</b> |   |
|   | 1. Расчет сырья, определение количества порций напитков.  | 6          |   |
|   | 2. Приготовление горячих напитков.  | 6          |   |
|   | 3. Приготовление коктейлей, напитков из цитрусовых.   | 6          |   |
|   | 4. Приготовление холодных и горячих сложных напитков.   | 6          |   |
|   | <b>Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 05.01</b>  |            |   |
|   | 1. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.  |            |   |
|   | 2. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: муссов, кремов.   |            |   |
|   | 3. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина.  |            |   |
|   | 4. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: шербета, пая.   |            |   |
|   | 5. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: тирамису.   |            |   |
|   |   | <b>103</b> |   |

|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
| <p>6. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: чизкейка.</p> <p>7. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: бланманже.</p> <p>8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.</p> <p>9. Изучение ассортимента суфле, пудингов.</p> <p>10. Изучение ассортимента овощных кексов, гурьевской каши.</p> <p>11. Изучение ассортимента снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>12. Изучение ассортимента десертов фламбе.</p> <p>13. Составление технологическую схему приготовления тирамису.</p> <p>14. Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент сложных холодных десертов».</p> <p><b>Виды внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p><b>Рефераты:</b> «Технология приготовления компотов из разных фруктов», «Технология приготовления горячих сладких блюд», «Креативное исполнение десерта»</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.</p> <p>Составление алгоритма способов минимизации потерь при механической обработке сырья для сладких блюд</p> <p>Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по приготовлению горячих и холодных сладких блюд.</p> |  |                   |
| <p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>3. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> <li>4. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста.</li> </ol>  |  | <p><b>108</b></p> |
| <p><b>Производственная практика:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>2. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных десертов,</li> </ol>  |  | <p><b>108</b></p> |

|   |            |  |
|---|------------|--|
| <p>используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p> <p>3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков.</p> <p>4. Организация процесса приготовления и приготовление отлеженных видов теста для сложных холодных десертов.</p> <p>5. Организация процесса приготовления и приготовление отлеженных видов теста для сложных холодных десертов.</p> <p>6. Приготовление сложных холодных и горячих напитков.</p> <p>Организация контроля качества и безопасности готовой продукции.</p> |            |  |
| <p><b>Экзамен</b></p>   |            |  |
| <p><b>Всего:</b></p>  | <p>526</p> |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Технологии приготовления пищи, учебный кулинарный цех; лабораторий Технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии приготовления пищи:

Рабочее место ученика – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя  
Технические средства обучения: мультимедийная установка, телевизор, видеоплеер, компьютер

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;
- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Реализация программы модуля предполагает наличия лаборатории  
Учебный кулинарный цех; лабораторий  
Технологии приготовления пищи.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование
  - электроплиты;
  - жарочные шкафы:
  - печи с СВЧ нагревом
  - электрофритюрницы
  - электромясорубки
  - блендеры
  - миксеры
  - электронные весы
  - холодильник

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### **Основные источники (печатные издания):**

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. Москва: Академия, 2018. – (256 стр.)
2. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие / С. Н. Козлова; Е. Ю. Фединишина. – Москва: Академия, 2014. – (192 стр.)
3. Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник / Н. М. Ларионова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
4. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента– Москва: Академия, 2018, (302 стр.)
5. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (176 стр.)
6. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
8. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
9. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)
10. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. В. Сеницына; Е. И. Соколова. – Москва: Академия, 2018 – (304 стр.)

#### **Электронные ресурсы:**

4. Виртуальный практикум локальная: Повар-кондитер, 2019
5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело). «Хлебопечение») (локальная), 2019

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
7. // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>  
<http://economy.gov.ru>  
<http://www.consultant.ru>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;  
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

производственные столы, разделочные доски с маркировкой «Фрукты» ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование(универсальный привод, блендер, миксер и т.д.), набор ножей для карвинга.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

#### **Лаборатории:**

**Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.**

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

1. *Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.*

---

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.4 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Аудиторные занятия проводятся в кабинетах, учебная практика приводится в Учебном кулинарном цехе, производственная на предприятиях города.

Для изучения модуля необходимы знания дисциплин: Химия, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Охрана труда

### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы 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, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты–преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

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

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                              | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы<br>контроля и оценки   |
|---|--|---|
| <p><i>ПК5.1</i> Организовывать Проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>     | <p>проверять органолептическим способом качество основного сырья для приготовления холодных горячих сладких блюд<br/>Разработка технологических карт на сложных холодных десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p>  | <p><i>Текущий контроль в форме:</i><br/>Экспертная оценка выполнения практической работы<br/>- защиты лабораторных и практических занятий;<br/>- зачетов по темам</p>   |
| <p><i>ПК5.2.</i><br/>Организовывать проводить приготовление сложных горячих десертов</p>  | <p>Соблюдение последовательности приемов и технологических операций<br/>Демонстрация знаний и умений<br/>Применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим процесса происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий<br/>Выбор технологии приготовления, Использование новых технологий<br/>Приготовление блюд согласно требованиям технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда.</p> | <p><i>Текущий контроль в форме:</i> Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы<br/>- защиты лабораторных и практических занятий;<br/>- зачетов по темам МДК.<br/><i>Текущий контроль в форме:</i><br/>- защиты лабораторных и практических занятий;<br/>- зачетов по темам МДК.</p> |
| <p><i>ПК5.3</i> Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.</p> | <p>Демонстрация знаний и умений применять<br/>Процессы горячих алгоритмы технологических при приготовлении сложных десертов (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении, проводимых технологий, приготовления, технологий последовательность операций, знание<br/>Выбор технологии использование новые<br/>Приготовление блюд согласно требованиям технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда.</p>  |   |