

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

г. Владимир

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик:

АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Составил:

Мартин Мартин Анди – мастер производственного обучения АН ПОО «Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов является частью рабочей 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 приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке и переподготовке по рабочей профессии «Повар» на базе основного общего образования без опыта работы.

#### **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 – 189 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 117 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 39 часов;

учебной и производственной практики – 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля

**ПМ.05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 5.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 5.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 5.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 5.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 5.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 5.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 5.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 5.10	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	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	Раздел 1.Приготовление сложных холодных десертов	72	48	26	-	24	-	-	-
ПК 5.2	Раздел 2.Приготовление сложных горячих десертов	45	30	20	-	15	-	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2	Учебная практика, часов	36						36	-
ПК 5.1, ПК 5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	189	78	46	-	39	-	36	36

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета **«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» учебного кондитерского цеха**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест **«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:**

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Технические средства обучения: мультимедийный проектор, экран, компьютер с лицензированным программным обеспечением.

Оборудование и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

- рабочее место преподавателя,
- рабочие места студентов,
- оборудование: холодильник, весы, миксер, производственные столы, моечные ванны;
- инвентарь: разделочные доски, ножи и др.;
- столовая посуда;
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий,**

### **Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### *Основная литература*

1.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2015. – 465 с. – (Среднее профессиональное образование).

2.Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. Образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М. : Академия, 2015. – 278с. (Начальное профессиональное образование).

#### *Дополнительная литература*

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2014.

2.Журналы: Питание и общество; Современный ресторан; Гастрономъ

#### *Законодательные и нормативные документы*

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 20 апреля 2010 года). – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2010.-47 с. – (Кодексы и законы России).

2. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2012, 29-ФЗ»

3. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ

4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2011 № 389

5. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

6. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод

органолептической оценки качества продукции общественного питания»

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

8. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### *Словари и справочники*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2013. – 619 с.

2. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2013

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014. – 663с.

4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2012. – 590с. Электронные ресурсы Организация работы птице-гольевого цеха (Электронный ресурс). -1 электрон.опт.диск (CDROM) :зв., цв., - Прил.:/сост. Г.В. Сеничкина. – 36с.

#### *Интернет-ресурсы:*

1. Сайт для всех профессий <http://alletks.ru/etks40/page19.html>;
2. Издательство «Академкнига/Учебник». <http://www.akademkniga.ru>
3. Гастрономъ (десерты) - <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>
4. Хлеб Соль - <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>
5. Еда - <https://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>

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

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного модуля.

При работе над освоением данного модуля обучающимся оказываются консультации.

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» и специальности «Технология продукция общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Контроль качества продукции и услуг», «Организация производства». Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</li> <li>-проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов</li> <li>-организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов</li> <li>- органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов</li> <li>-демонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защиты лабораторных и практических занятий</li> </ul> <p>Дневник отчет производственной практике</p>
5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов</li> <li>-оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами</li> </ul>	экзамен по модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии, наличие положительных отзывов по итогам прохождения производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснованность выбора и применяемых методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления полуфабрикатов	

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использование информационно-коммуникационных технологий для обеспечения профессиональной деятельности
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с участниками образовательного процесса в ходе обучения
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Анализ инноваций в области ой деятельности
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность к исполнению воинской обязанности