миноБрнауки россии

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»

Технологический колледж

|  |  |
| --- | --- |
| согласовано:  Зам. директора по УМР ТК ВСГУТУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Пойдонова | УТВЕРЖДАЮ:  Директор ТК ВСГУТУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н.Сахаровский  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.  Рег.№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

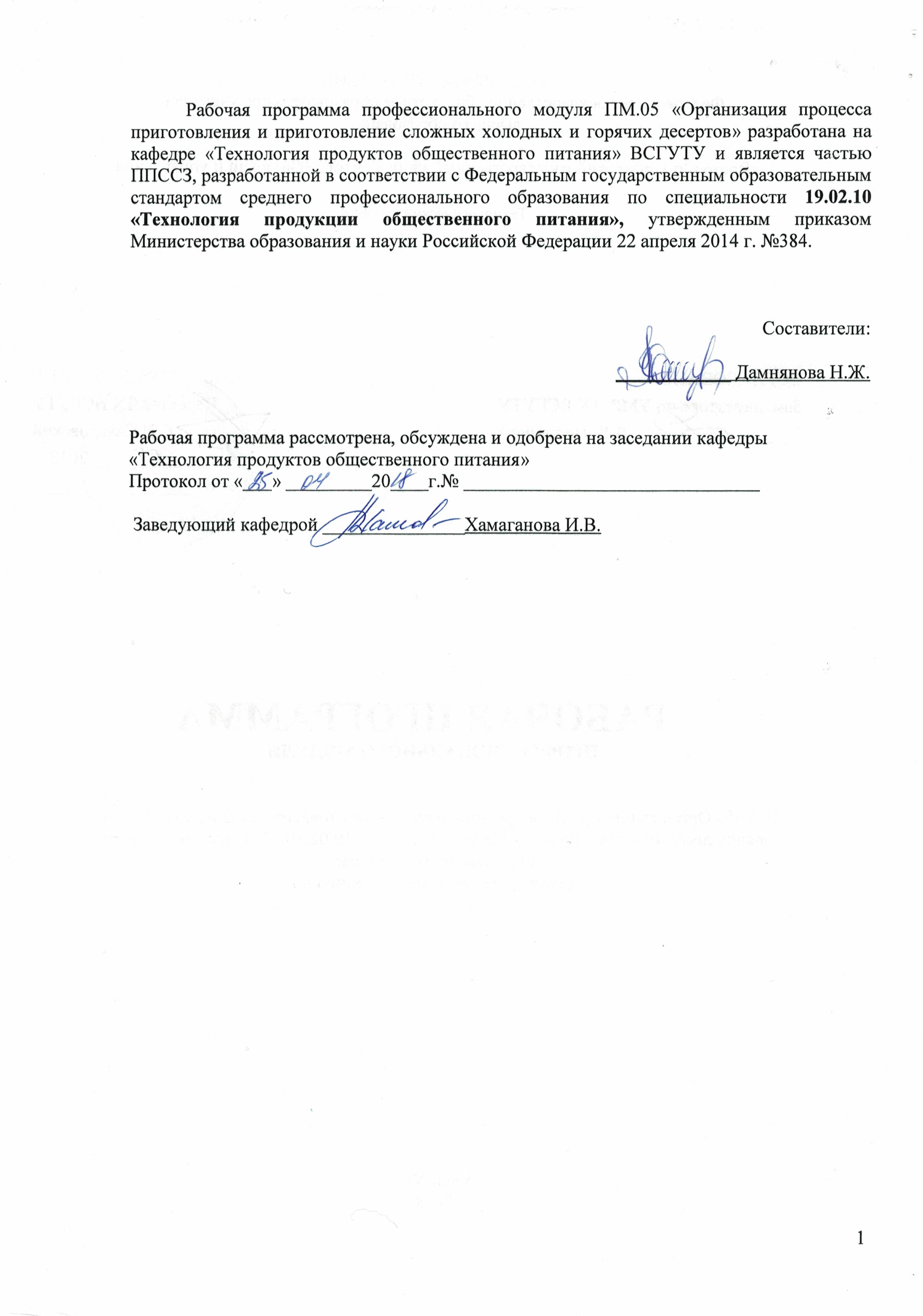
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»для обучающихся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(квалификация техник – технолог)

Улан-Удэ

2018



Рабочая программа профессионального модуляПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»разработана на кафедре «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУи является частьюППССЗ, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,** утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. №384.

Составители:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дамнянова Н.Ж.

Рабочая программа рассмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания»

Протокол от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
  
 Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Хамаганова И.В.

**Аннотация**

***1. Место профессионального модуля в учебно-воспитательном процессе***

Профессиональный модуль ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»входит в профессиональную часть ППССЗ и реализуется на 3-ем году обучения в 6 семестре.

***2. Цели изучения и планируемые результаты освоения профессионального модуля:***

Цельюосвоения профессионального модуля являются:

* **формирование представлений**о технологических процессах приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* **овладение технологическими знаниями и практическими умениями,** необходимыми в профессиональной деятельности,
* **воспитание** средствами культуры питания, понимания значимости соблюдения всех технологических режимов и соблюдение рецептур на качество блюд; знакомство с историей развития кулинарии, эволюцией кулинарных идей.

В результате освоения профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6; ОК 7; ОК 8; ОК 9;ПК 5.1; ПК 5.2.

В результате изучения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»обучающийся должен**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.

***3. Структура и содержание профессионального модуля***

*Структура профессионального модуля* ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»*(очная форма обучения):*

|  |  |
| --- | --- |
| *Вид учебной работы* | *Объём часов* |
|  | *6 семестр* |
| **Максимальная учебная нагрузка** | *150* |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | *105* |
| в том числе: |  |
| лекции | *45* |
| практические занятия | *45* |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | *44* |
| в том числе: |  |
| Курсовой проект | *15* |
| Консультации | *1* |
| Учебная практика | *72* |
| Производственная практика (по профилю специальности) | *72* |
| Промежуточная аттестация | *ЭК* |

*Содержание дисциплины*: методы организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;требования к качеству и правила подачи сложных холодных и горячих десертов;основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

***4. Список авторов учебно-методического комплекса.***

Дамнянова Н.Ж., ст.препод.кафедры «Технология продуктов общественного питания» ВСГУТУ

Содержание

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Паспорт рабочей программы профессионального модуля | 5 |
| 2 | Структура и содержание профессионального модуля | 9 |
| 3 | Самостоятельная работа обучающихся | 14 |
| 4 | Учебно-методическое и информационное обеспечение профессионального модуля | 16 |
| 5 | Материально-техническое обеспечение профессионального модуля | 18 |
| 6 | Форма и методика проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации | 19 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ профессионального модуля**

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

* 1. **Область применения программы**

**Рабочая программа профессионального модуля является частью обязательной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО** от 22 апреля 2014 г. № 384**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при освоении программ повышения квалификации и переподготовки при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы:**

В профессиональный модуль входит междисциплинарный курсМДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», курсовой проект, учебная практика, производственная практика (практика по профилю специальности) и экзамен квалификационный.

Компетенции, сформированные в результате освоения предыдущих дисциплин: «Основы безопасности жизнедеятельности»; «Химия»; «Этика и этикет в общественном питании»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Физиология питания»; «Организация хранения и контроль запасов сырья»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; «Метрология и стандартизация»; «Правовые основы профессиональной деятельности»; «Охрана труда»; «Безопасность жизнедеятельности». Компетенции, формируемые в результате освоения содержания дисциплиныМДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» необходимы для успешного освоения следующих, дисциплин, модулей и МДК учебного плана:

- «Организация производства на предприятиях общественного питания»;

- «Основы проектирования предприятий общественного питания»;

- «Холодильная техника и технология централизованного производства продукции»;

- «Особенности питания различных групп населения»;

- «Кухня народов мира»;

- «Моделирование производственной деятельности на предприятиях общественного питания»;

- «Калькуляция и учет в общественном питании»;

- «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»;

- «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»;

- «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

- «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»;

- «Организация работы структурного подразделения»;

- Выпускная квалификационная работа.

**1.3. Цели и задачи изучения профессионального модуля**

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей и задач:

* **формирование представлений**о технологических процессах приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* **развитие** логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
* **овладение технологическими знаниями и практическими умениями,** необходимыми в профессиональной деятельности,
* **воспитание** средствами культуры питания, понимания значимости соблюдения всех технологических режимов и соблюдение рецептур на качество блюд; знакомство с историей развития кулинарии, эволюцией кулинарных идей.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общиеи профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 за работу членов команды (подчиненных), за 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 |

**1.7. Планируемые результаты обучения**

В результате совместной (с преподавателем) и индивидуальной (самостоятельной) деятельности в процессе изучения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»обучающийся должен**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

***на уровне умения****:*

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;

***на уровне применения****:*

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;

**2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**2.1.*Распределение учебного времени дисциплины***

Таблица 1 – Распределение учебного времени дисциплины

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код**  **профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-2)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | | **Консультации** | **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 |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | | **5** | **6** | **7** |  | **9** | **10** | **11** |
|  | **Раздел 1**Органолептическая оценка качества сырья,необходимого для приготовления десертов | **10** | **5** | |  | 15 | **5** |  | **1** |  |  |
| **ПК 5.1.** | **Раздел 2** Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов | **70** | **50** | | 23 | **20** |  |  |
| **ПК 5.2.** | **Раздел 3**Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов | **70** | **50** | | 22 | **20** |  |  |
| **ПК 5.1., ПК 5.2.** | **Учебная практика** | **72** | | | | | | | | | |
| **ПК 5.1., ПК 5.2.** | **Производственная практика (по профилю специальности)**, | **72** | | | | | | | | | |
| **Всего:** | | **294** | **105** | 45 | | 15 | **44** |  | **1** | **72** | **72** |

# **2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля**

Таблица 2.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** |
|  | **Раздел 1. Органолептическая оценка качества сырья,необходимого для приготовления десертов** | | | **9** |  |
| **Введение** | Вводный  инструктаж на рабочем месте | | | **1** | **[2]** |
|  |
| **Тема 1.1.**  **Органолептическая оценка качества сырья,необходимого для приготовления десертов.** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **4** | **[1,2]**  **[3]** |
| 1 | Характеристика основных продуктов | |
| 2 | Классификация дополнительных ингредиентов | |
| 3 | Ассортимент сложных холодных десертов, сложных горячих десертов | |
| 4 | Требования к качеству основных продуктов | |
| 5 | Требования к качеству дополнительных ингредиентов | |
|  |  | ***Самостоятельная работа обучающихся.*** | | **4** |  |
|  | **Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов** | | | **63** |  |
| **Тема 2.1.**  **Приготовление сложных холодных желированных десертов.** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **5** | **[1,2]** |
| 1 | Натуральные свежие фрукты и ягоды | |
| 2 | Приготовление компотов | |
| 3 | Желированные блюда; приготовление желе | |
| 4 | Многослойное желе; приготовление мусса | |
| **Практические занятия** | | | **6** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **5** | **[3]** |
| 1 | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям | |
|  | 2 | Решение задач | |
| **Тема 2.2.**  **Приготовление сложных холодных желированных десертов.** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **5** | **[1,2]** |
| 1 | Приготовление самбука | |
| 2 | Приготовление крема | |
| 3 | Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов | |
| 4 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов | |
| 5 | Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов | |
| 6 | Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов | |
| 7 | Требования к качеству, условия и сроки хранения | |
| **Практические занятия** | | | **6** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **5** | **[3]** |
| 1 | Презентация «Сладкие блюда» | |
|  | 2 | Решение задач | |
| **Тема 2.3.**  **Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **5** | **[1,2]** |
| 1 | Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов | |
| 2 | Правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов | |
| **Практические занятия** | | | **5** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **5** | **[3]** |
| 1 | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям. | |
| 2 | Решение производственных задач | |
| **Тема 2.4.**  **Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **5** | **[1,2]** |
| 1 | Соусы и глазури для отдельных холодных десертов | |
| 2 | Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов | |
| 3 | Варианты оформления сложных холодных десертов | |
| 4 | Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. | |
| **Практические занятия** | | | **6** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **5** | **[3]** |
| 1 | Решение производственных задач | |
| 2 | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям | |
| 3 | Создание презентаций по теме «Холодные десерты» | |
|  | **Раздел 3.Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.** | | | **62** |  |
| **Тема 3.1**  **Горячие сладкие блюда** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **7** | **[1,2]** |
| 1 | | Горячие сладкие блюда |
| 2 | | Методы приготовления сложных горячих десертов: смешивание |
| 4 | | Методы приготовления сложных горячих десертов: запекание в формах на водяной бане |
| 5 | | Яблоки с рисом |
| 6 | | Яблоки в тесте жаренные |
| 7 | | Соусы, для отдельных горячих десертов |
| **Практические занятия** | | | **7** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **7** | **[3]** |
| 1 | Презентации по блюдам КР | |
| 2 | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям. | |
| 3 | Решение производственных задач. | |
| **Тема 3.2** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **7** | **[1,2]** |
| 1 | Шарлотка с яблоками | |
| 2 | Пудинги | |
| 3 | Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов | |
| **Практические занятия** | | | **7** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **7** | **[3]** |
| 1 | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям | |
| 2 | Решение производственных задач | |
| 3 | Создание презентаций по теме «горячие десерты» | |
| **Тема 3.3.** | ***Содержание учебного материала:*** | | | **6** | **[1,2]** |
| 1 | Технология приготовления различных видов суфле | |
| 2 | Технология приготовления суфле ванильного | |
| 3 | Технология приготовления суфле шоколадного | |
| **Практические занятия** | | | **8** |
| ***Самостоятельная работа обучающихся:*** | | | **6** | **[3]** |
| 1 | Решение производственных задач | |
|  |  | |
| 2 | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям. | |
| **Консультация** | | | | **1** |  |
| **Курсовая работа по теме:** Разработка нормативной документации блюда «….» (р-ра № ….) | | | | **15** |  |
|  |  | **Всего:**  **Теоретического обучения**  **Курсовой проект**  **Практических занятий**  **Самостоятельной работы**  **Консультация** | | ***150***  ***45***  ***15***  ***45***  ***44***  ***1*** |  |

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)

# **3. Самостоятельная работа ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Самостоятельная работа обучающихся (СРС) –** это планируемая учебная и научная работа, выполняемая по заданию преподавателя под его методическим и научным руководством.

СРС по данной дисциплине включает:

* подготовку к аудиторным занятиям (составление конспектов при проработке пройденного учебного материала по лекционному материалу и рекомендованной преподавателем учебной и научной литературе; изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку);
* подготовка к практическим занятиям (оформление лабораторно-практического занятия);
* выполнение индивидуальных заданий (решение производственных задач).

Распределение бюджета времени на выполнение индивидуальных СРС представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Учебно-методическая (технологическая) карта СРС

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер раздела и темы дисциплины | Ф/О | Код и наименование индивидуального проекта – задания или вида СРС | Объем часов на СРС | Сроки выполнения, неделя | Форма контроля СРС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Введение.  Раздел 1. Органолептическая оценка качества сырья, необходимого для приготовления десертов. | о | Индивидуальное задание 1: «Товароведная характеристика сырья» (презентация1) | 1 | 1 неделя | Публичная защита |
| Конспект – схема (КС1) «Характеристика дополнительных ингредиентов». (бумажный носитель) | 1 | 1 неделя | Самооценка, фронтальный опрос |
| Введение.  **Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.** | о | Конспект - схема (КС2) «Виды технологического оборудования» (бумажный носитель) | 5 | 3  неделя | Самооценка, фронтальный опрос |
| Индивидуальное задание 2,3: «Характеристика методов приготовления и подачи  сложных холодных десертов»«Характеристика методов приготовления и подачи  сложных холодных десертов» | 5 | 2 неделя | Публичная защита |
| Решение производственных задач, составление аппаратно – технологических схем, технологических карт, расчет пищевой ценности блюда. | 6 | 1 неделя | Самооценка, рецензирование |
| Подготовка к лабораторно-практическим занятиям | 6 | 1 неделя | Самооценка, рецензирование |
| **Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.** | о | Конспект – схема (КС3) «Классификация теплового оборудования» (бумажный носитель) | 5 | 3неделя | Самооценка, рецензирование |
| Решение производственных задач, составление аппаратно – технологических схем, технологических карт, расчет пищевой ценности блюда. | 5 | 1 неделя | Самооценка, рецензирование |
| Подготовка к лабораторно-практическим занятиям | 5 | 1 неделя | Самооценка, рецензирование |
| Индивидуальное задание 5 – «Виды технологического оборудования и его техническая характеристика» | 5 | 1 неделя | Публичная защита |
| *Аттестация* |  | *Подготовка к аттестации* | **1** |  |  |
| СРС: составление конспект-схем (проработка теоретического материала) | | | | 11 | |
| СРС: подготовка к лабораторно-практическим занятиям (оформление задания и проработка выводов) | | | | 11 | |
| СРС: подготовка к практическим занятиям (решение производственных и ситуационных задач, составление аппаратно-технологических схем) | | | | 11 | |
| СРС: выполнение индивидуальных заданий (ИЗ) | | | | 11 | |
| Итого: | | | | 44 | |

**4. Учебно-методическое и информационное обеспечение професиионального МОДУЛЯ (по видам учебной работы и формам контроля)**

Таблица 4 – Учебно-методическое обеспечение профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» учебно-методическими материалами

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код и наименование специальности | Учебно-методический материал | | | Количество экземпляров | На 1 обучающегося, приведенного  к оч. форме |
| №№ | | Наименование |
| 19.02.10.  «Технология продукции общественного питания» | **Основная литература** | | |
| 1 | Технология приготовления пищи : Учеб. для сред. спец. учеб. заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - Москва : Деловая литература : Омега-Л, 2003. - 467 с. | | 8 | 100% |
| 2 | Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. М.И. Пересичный. - Киев; Москва: Гамма Пресс 2013, А.С.К., 2003. - 688 с. | | 15 |
| 3 | Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов по спец. 260501 "Технология продуктов обществ. питания" напр. подгот. дипломир. спец. 260500 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" и напр. подгот. бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / Под ред. А.И. Мглинца. - Троицкий мост, 2010. - 735 с. | | 25 |
| 4 | Технология приготовления пищи [Текст]: практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - 3-е изд., испр. - М.: Академия, 2007. - 282 с.: ил | | 2 |
|  | **Дополнительная литература** | |  |  |
| 1 | Кулинария: рабочая тетрадь для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 106 с. | | 30 | 100% |
| 2 | Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие/И.Н. Фурс. – Мн.:Новое издание,2002.-799с.:ил. | | 10 |
| 3 | Химический состав российских продуктов питания [Текст]: справочник / Ин-т питания РАМН; Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. | | 13 |
| 5 | Справочник повара : учеб. пособие [для высш. и сред. проф. образования] / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2010. - 495 с.: ил. | | 10 |
| 6 | СанПиН 2.3.6.1079-01. 2.3.6. «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) | |  |
| 7 | СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов от 22 мая 2003 года N 98 | |  |
| 8 | ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» | |  |
| 9 | ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» | |  |
|  | **Информационные средства** | |  |  |
| 1 | Журнал «Ресторатор» | | | |
| 2 | Журнал «Деловая Русь» | | | |
| 3 | Журнал «Оборудование» | | | |
| 4 | Журнал «Питание и общество» | | | |
|  | 5 | http://www.inforvideo.ru/ | | | |
|  | 6 | http://www.millionmenu.ru/ | | | |
|  | 7 | http://www.gastronom.ru/ | | | |
|  | 8 | http://s-l-s.ru/ | | | |
|  | 9 | http://cheflab.org/ | | | |
|  | 10 | http://knigakulinara.ru/books/ | | | |
|  | 11 | http://www.restoran.ru/ | | | |
|  | 12 | http://supercook.ru | | | |

**5. Материально-техническое обеспечение профессионального модуля**

В таблице 5 представлены общеуниверситетские ресурсы и ресурсы колледжа, которые должны быть использованы для полноценного изучения дисциплины.

Таблица 5 – Сведения об оснащенности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Используемые специализированные аудитории и лаборатории | | Перечень оборудования и систем | | | Примечание |
| № | Наименование | № п/п | Наименование | Кол. |  |
| 1 | Лекционная аудитория (ауд. 1104, 1105) | 1 | Ноутбук | 2 |  |
| 2 | Мультимедиапроектор | 2 |  |
| 3 | Наглядные пособия (планшеты по технологии продуктов общественного питания) | 1 |  |
| 4 | Комплект учебно – методической документации | 1 |  |
| 5 | Комплект бланков технологической документации |  |  |
| 2 | Технологический зал (ауд. 1106) | 1 | Электрическая плита | 2 |  |
| 2 | Параконвекционный шкаф | 1 |  |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |  |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |  |
| 5 | Электрическая мясорубка | 1 |  |
| 6 | Холодильники бытовые | 2 |  |
| 7 | Холодильный ларь | 1 |  |
| 8 | Электрический миксер | 2 |  |
| 9 | Производственные столы | 5 |  |
| 10 | Разделочные доски | 10 |  |
| 11 | Ножи | 10 |  |
| 12 | Кухонная посуда | 10 |  |
| 13 | Гастроемкости | 10 |  |
| 14 | Мелкий силиконовый инвентарь | 10 |  |

**6. Форма и методика проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов**

Таблица 6 - Формы и методы контроля результатов обучения

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
| *1* | *2* |
| Умения:  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. | Устные опросы, тестовые задания |
| Применения  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;  Строить аппаратно-технологические схемы по технологии приготовления сладких блюд. | Экспертная оценка приобретенных навыков на лабораторно - практических и практических занятиях.  Индивидуальные задания – лабораторно –практическое задание.  Публичная защита | |
| Знания:  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. | Письменные контрольные тесты 1,2,3,4,5, 6 | |

**6.1ТЕМАТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ.**

Ответы на вопросы оцениваются по 5-бальной шкале, ответы анализируются и планируются конкретные мероприятия по улучшению знаний каждым студентом нужного материала.

Оценки ***ОТЛИЧНО***» - заслуживает студент, показавший систематический характер знаний и обнаруживший умение свободно выполнять задание.

Оценка «***ХОРОШО***» - выставляется студенту при тех же условиях, что и отлично. Однако в работе имеются не существенные ошибки.

Оценка «***УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - связана с тем, что допущенные ошибки существенны.

Оценка «***НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО***» - выставляется студенту, если обнаружены существенные проблемы в знаниях, допущены принципиальные ошибки при выполнении индивидуального задания.

***Критерии оценки:***

**Оценка устного ответа.**

**Оценка «5»**: Ответ самостоятельный, полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком.

**Оценка «4»**: Ответ полный и правильный на основании изученных теорий. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Оценка «3»**: Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

**Оценка «2»**: При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах учителя.

**Оценка «1»**: Ответ отсутствует.

**Оценка умений решать расчетные задачи.**

**Оценка «5»**: В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

**Оценка «4»**: В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Оценка «3»**: В логическом рассуждении и решении нетсущественных ошибок, но допущена существенная ошибка в материальных расчетах.

**Оценка «2»**: Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

**Оценка «1»**: Отсутствует решение.

**Оценка письменных контрольных работ.**

**Оценка «5»**: Ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

**Оценка «4»**: Ответ не полный или допущено не более 2-х несущественных ошибок.

**Оценка «3»**: Работа выполнена не менее чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом 2-3 не существенных ошибки.

**Оценка «2»**: Работа выполнена менее чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

**Оценка «1»**: Работа не выполнена

При оценке выполнении письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима. Отметка за итоговую контрольную работу корректирует предшествующие при выставлении отметки за четверть, полугодие, год.

**Оценка за тест выставляется с учетом коэффициента усвоения.**

Кусв.=a/b

a – количество правильно выполненных операций;

b – общее количество существенных операций.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2 | 3 | 4 | 5 |
| < 0,5 | 0,5-0,7 | 0,8-0,9 | 0,9-1 |

Если К≥0,5 – учащийся усвоил тему.

***Оценка презентаций***

**Оценка «5»:** Содержание соответствует теме, глубокая проработка материала. Правильно и полностью оформлены источники.

**Оценка «4»:** Правильно, но не полно использованы источники.

**Оценка «3»:** Недостаточно глубоко проработан материал. Неполно использованы источники **.**

**Оценка «2»:** Содержание не соответствует теме, не правильно использованы источники.

**Оценка «1»:** Презентация не выполнен

1. \* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

   \*\* Производственная практика (по профилю специальности) может проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно). [↑](#footnote-ref-2)