Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Вологда, 2019

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1*от «*04*» *сентября* 20*19*г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам.директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комиссарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж; Мудрая Н.В., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК, Вологодская трапеза
Председатель правления _____ Гогрэ Ш.Т

Место работы, должность подпись ФИО

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 17
5.ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживаниии** соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
- ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
– рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
– актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
– виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения:

Объем образовательной программы профессионального модуля обучающегося **284** часа,
в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **168** часов;
самостоятельной работы обучающегося **10** часов;
учебной практики – **36** часов;
производственной практики (по профилю специальности) – **72** часа;
промежуточная аттестация **16** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля по очной форме обучения

Коды компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы часов	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем		
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
МДК 04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		74	64		
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11, ПК 4.1.	Тема 1. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов	28	28	-	-
	Тема 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов	28	28	-	-
	Тема 3. Организация процесса приготовления напитков сложного ассортимента	8	8	-	-
	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10			
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		86	86	86	-
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11, ПК 4.2-4.6.	Тема 1. Приготовление сложных холодных десертов	44	44	44	-
	Тема 2. Приготовление сложных горячих десертов	42	42	42	-
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11, ПК 4.1-4.6.	**Учебная практика**	36			
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11, ПК 4.1-4.6.	**Производственная практика (по профилю специальности)**	72			
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11, ПК 4.1-4.6.	**Теоретический экзамен**	8			
ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11, ПК 4.1-4.6.	**Экзамен квалификационный**	8			
	Всего:	284	-	-	-

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Тема 1. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов	**Содержание**	**28**
	1. Товароведная характеристика сырья, используемого для приготовления десертов	2
	2. Виды технологического оборудования, используемого для приготовления холодных десертов. Устройство, правила безопасной эксплуатации	2
	3. Ассортимент и актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов	2
	4. Методы приготовления сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления	2
	5. Начинки, соусы и глазури для холодных десертов. Технология приготовления отделочных видов теста для холодных десертов	2
	6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных, с шоколадным соусом	2
	7. Технология приготовления муссов и кремов	2
	8. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле, парфе	2
	9. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже	2
	10. Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая	2
	11. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.	2
	12. Температурный и санитарный режим. Приготовление и подача различных типов холодных десертов	2
	13. Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления. Режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2
	14. Организация рабочих мест для приготовления холодных десертов	2
Тема 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов	**Содержание**	**28**
	1. Виды технологического оборудования, используемого для приготовления горячих десертов. Устройство, правила безопасной эксплуатации	2

	2. Ассортимент и актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов	2
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2
	4. Методы приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления.	2
	5. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле шоколадного, орехового, из фруктов и ягод	2
	6. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудинга абрикосового, морковного кекса	2
	7. Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада.	2
	8. Технология приготовления начинок, соусов, глазури для горячих десертов	2
	9. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю	2
	10. Технология приготовления десертов фламбе.	2
	11. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.	2
	12. Температурный и санитарный режим. Приготовление и подача различных типов горячих десертов	2
	13. Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов	2
	14. Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления. Режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов	2
Тема 3. Организация процесса приготовления напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**8**
	1. Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента	2
	2. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, холодные пунши, ласси йогуртовые, фраппе, лимонады, смузи, коктейли, морсы и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента	2
	3. Современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	2
	4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1. Приготовление сложных холодных десертов	**Содержание**	**44**
	Практические занятия	**14**
	1. Расчет сырья, с учетом совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных холодных десертов. Оформление документации для салатов фруктовых	2
	2. Расчет сырья, с учетом совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных холодных десертов. Оформление документации для муссов и кремов, парфе и щербета	4

	3. Расчет сырья, с учетом совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных холодных десертов. Оформление документации чизкейка и тирамису	4
	4. Оценка качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом, физико-химическим методом	2
	5. Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест на предприятиях питания для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2
	Лабораторные работы	**30**
	1. Приготовление сложных холодных фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
	2. Приготовление сложных холодных муссов, кремов, суфле, парфе. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов	6
	3. Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
	4. Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, бланманже. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
	5. Приготовление сложных холодных десертов: чизкейка. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
Тема 2. Приготовление сложных горячих десертов	**Содержание**	**42**
	Практические занятия	**18**
	1. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для гурьевской каши, снежков из шоколада	4
	2. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для суфле, фламбе	4
	3. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для пудингов, кексов	4
	4. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для начинок, соусов, глазури	2
	5. Оценка качества и безопасности сложных горячих десертов органолептическим методом, физико-химическим методом	2
	6. Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест на предприятиях питания для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2
	Лабораторные работы	**24**

	1. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для гурьевской кашу, снежков из шоколада	6
	2. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для суфле, фламбе	6
	3. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для пудингов, кексов	6
	4. Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для начинок, соусов, глазури	6
Самостоятельная работа обучающегося Составить технологические схемы приготовления фруктово–ягодных салатов Составить технико–технологические карты Решить ситуационные задачи Составить технологические схемы приготовления пудингов и овощных кексов		
Учебная практика. Виды работ Приготовление сложных холодных десертов из фруктов и ягод (ягоды со сметаной, яблоки с сиропом, чернослив и груша со сливками) Приготовление сложных холодных сладких кремов и муссов (шоколадный, яблочный, плодово-ягодный. ореховый) Приготовление сложных холодных десертов: суфле и щербетов (плодовое, ягодное, шоколадное суфле, щербет с кокосом и сухофруктами) Приготовление сложных холодных десертов: тирамису (классическийтирамису и ягодный тирамису) Приготовление сложных холодных десертов: чизкейков (карамельный, яблочный, вишневый, классический, Нью-йорк) Приготовление сложных горячих десертов: сладких каш (каша Гурьевская, каша рисовая запеченная, горячий десерт из пшенной каши с тыквой, каша манная запеченная) Приготовление сложных горячих десертов: фондю и снежков (фондю ягодно-шоколадное, фруктово-ягодное; снежки из шоколада, снежки в соусе) Приготовление сложных горячих десертов: штрудель, шарлотка (штрудель яблочный, штрудель богемский, шарлотка с яблоками, кекс овощной) Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудинги (шоколадное суфле, яблочное суфле, пудинг шоколадно-ореховый, пуди		**36**
Производственная практика. Виды работ Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине и коньяке. Тушка фруктов в жидкостях. Карамелизоция фруктов до светло-золотистого цвета. Ввзбитие сливочного сыра с другими ингредиентами. Взбитие яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов.		

Смешивание и проваривание взбитой массы на водяной бане.	72
Взбитие желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без.	
Взбитие смеси при одновременном нагревании на водяной бане. Взбитие смеси с дополнительным охлаждением. Взбитие смеси с периодическим замораживанием	
Оохлаждениеь и замораживание смеси	
Взбитие замороженных фруктовых пюре и соки;	
Вынимание из форм замороженных смесей	
Раскатывание и формовка горячей массы из нугатина	
Размазывание и выпекание теста «тюлип»	
Инспользование в приготовлении холодных десертов тесто «фило»	
Порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десертов	
Выдерживание температуры подачи сложных холодных десертов	
Проверкаь качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам	
Смешивание горячих фруктовых и овощных пюре и яично-молочные смеси (с наполнителями и без) с взбитыми белками	
Ззапекание взбитых фруктовых, шоколадных, белковых, овощных смесей в формах на водяной бане;	
Варка в воде, молоке, сливках, сахарном сиропе, вине фрукты, ягоды, мучные изделия, взбитые массы	
Взбитие и перемешивать с другими ингредиентами сырную и творожную массу;	
Покрытие карамелью дно и края форм;	
Глазирование готовых горячих изделий и украшения для них	
Фламбирование готовых горячих десертов	
Растапливание шоколада для приготовления жидкого фондю	
Обмакивание кусочков фруктов, ягоды, гренки, печенье в жидкое шоколадное фондю	
Приготовление гурьевской каши	
Порционирование и оформление на тарелке сложных горячих десертов для подачи	
Выдержка температуры подачи сложных горячих десертов	
Хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Промежуточная аттестация:	8
теоретический экзамен	8
экзамен квалификационный	
Всего:	284

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»

Оборудование учебных кабинетов «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебников, учебных и методических пособий.

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти-медийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»: рабочее место преподавателя; место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды); технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); комплект учебных и методических пособий по выполнению практических и лабораторных занятий; комплект инвентаря; основное и вспомогательное технологическое оборудование; комплект посуды, приборов и столового белья.

3.2 Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения = Catering. Termsanddefinitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofsensoryevaluationofcateringproducts : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31986-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общиетребованиякоформлению, построениюисодержанию = Public catering. Technologicalinstructionsofproductsofcatering. Generalrequirementsforlayoutdevelopmentandcomposition : официальное издание : принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации от 3 декабря 2012 г. N 54-П : введен впервые : дата введения 2015-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва :Стандартинформ, 2014 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания = Publiccateringservice. Methodofcalculationofwastesandlossesofcateringproducts : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2015 г. : введен впервые : дата внесения 2015 - 01- 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2014. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
5. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания = Publiccateringservice. Methodofelaboratingandapprovingofhousespecialtiesatpubliccateringenterprises : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 458-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. : введен впервые : дата внесения 2016- 01 – 01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2015. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
6. ГОСТ 33688-2015 Нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании = Rulesandregulationsonhygiene, precookedandcookedfoodsinpubliccatering : издание официальное : утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 мая 2016 г. N 358-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33688-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2017 г. : введен впервые : дата внесения 2017- 06 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного документа, указанного в пункте 5. – Москва :Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общиетребования = Quality systems. HACCP principles for food products quality management. Generalrequirements : официальное издание : принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. N 31-ст : введен впервые : дата введения 2001-07-01 / разработан Открытым акционерным общество"Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). - Москва :Стандартинформ, 2009 – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания = Publiccateringservices. Nomenclatureofqualityproductscatering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 743-ст : введен впервые : дата введения 2013 - 01 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2012. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
9. ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания = Publiccateringservices. Storageofsamplesofproductsofpubliccateringonenterprisesofpubliccatering : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. N 1888-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации». – Москва :Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
10. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации = Publiccateringservices. Productsofpubliccatering. Generalrequirementsfortheproductionandimplementation : национальный стандарт Российской федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст : введен впервые : дата введения 2016 - 07 -01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва :Стандартинформ, 2016. – V, 43, [1] с. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». - Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : нормативно-технический материал / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва. : Дашков и К, 2014. - 207, [1] с. – Текст : непосредственный.
12. Сборник рецептур на продукцию общественного питания : в 2 томах. Т 2 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва :ДеЛи плюс, 2016. - 392, [3] с. - Текст : непосредственный.

13. Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] : в 2 томах. Т 1 : сборник технических нормативов: / М.П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва :ДеЛи плюс, 2016. - 880 с. - Текст : непосредственный.
14. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" : список изменяющих документов (в ред. решений Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013N 129 (ред. 25.06.2013),от 10.06.2014N 91: принят решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 / Комиссия Таможенного союза. – Текст : электронный // ООО «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru

б) Основные источники

1. Гайворонский, К. Я.. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : практикум / К. Я. Гайворонский. - М. : ИД Форум - Инфра-М, 2018. - 101 с. – Текст: непосредственный.
2. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник для обучающихся по спец. " Технология продукции общественного питания", "Поварское и кондитерское дело", "Повар-кондитер" / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. - М. : КНОРУС, 2018. - 215 с. – Текст: непосредственный.
3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания [Текст] : учебник для спо / Г. Г. Лутошкина. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 240 с. – Текст: непосредственный.
4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практи-кум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

в) Дополнительные источники

1. Аносова, Е. Секретные материалы кондитеров. Рецепты, продукты, технологии, подача : справочное издание / сост. Е. Ю. Аносова. - Москва. : Ресторанные ведомости, 2018. - 176 с. – Текст : непосредственный.
2. Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для спо, нпо / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. - 6-е изд., стер. - Москва. : Академия, 2017. - 80 с. – Текст : непосредственный.
3. Топ-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта: справочное издание / сост. Ю. В. Морозова. - М. : Ресторанные ведомости, 2016. - 157 с. – Текст: непосредственный.
4. Шрамко, Елена. Современная выпечка. Кексы ,печенье, хлеб, слоеное и сдобное тесто. 30 хитов для кондитерских, кафе и ресторанов от Елены Шрамко: справочное издание / Е. Шрамко. - М. : Ресторанные ведомости, 2017. - 89 с. – Текст: непосредственный.

г) Периодические издания

1. Хохлов, Р. Креативная подача / Р. Хохлов // Гостиничное дело. - 2016. - № 10. - С. 66 - 71. - Текст : непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	демонстрировать умение организации рабочих мест для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	Текущий контроль успеваемости: оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; наблюдение за выполнением учебной практики; анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; аблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене.
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки приготовления, хранения и отпуска холодных десертов сложного изготовления	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и отпуске горячих десертов сложного приготовления	
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации холодных напитков сложного приготовления	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации горячих напитков сложного приготовления	
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том	демонстрировать навыки разработки рецептур холодных и горячих десертов, напитков с	

числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	использованием инновационных методов приготовления и новых видов технологического оборудования	

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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Определяет основные виды деятельности на рабочем месте и необходимые орудия труда	Текущий контроль успеваемости: оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; наблюдение за выполнением учебной практики; анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; аблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; экспертная оценка освоения
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Пользуется документацией, регламентирующей деятельности предприятий общественного питания	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Берет на себя ответственность за качество и безопасное приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с заданной рецептурой	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умеет организовать свою работу и работу группы (бригады, коллектива)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Создает презентации в различных формах	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Выбирает стиль общения в соответствии с ситуацией	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Организует работу по выполнению задания в соответствии с инструкциями, соблюдает правила техники безопасности	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует средства ИКТ при выполнении профессиональных задач	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией	Ориентируется в нормативно-технологической документации	

на государственном и иностранном языках	при работе	компетенций на практическом экзамене.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Использует методы бизнес-планирования при выполнении профессиональных задач	

5.ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен и экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Для теоретического экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 2-х теоретических вопросов и 1-го практического задания. Для экзамена квалификационного экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций, для решения которых необходимы знания теоретических вопросов, умение решать практические задачи.

Примерный перечень теоретических вопросов для подготовки к теоретическому экзамену

1. Раскройте предварительную подготовку сырья для приготовления холодных и горячих десертов
2. Дайте характеристику и раскройте пищевую ценность сырья для приготовления холодных и горячих десертов.
3. Дайте органолептическую оценку качества и безопасность готовых десертов.
4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи холодных и горячих десертов
5. Расскажите требования безопасности хранения и безопасности готовых холодных и горячих десертов
6. Дайте характеристику видам механического оборудования, используемого для приготовления десертов. Назовите основные правила безопасности при работе
7. Подберите производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления холодных десертов.
8. Раскройте организацию процесса приготовления холодных десертов
9. Раскройте организацию процесса приготовления горячих десертов
10. Раскройте классификацию десертов.
11. Перечислите ассортимент и раскройте технологический процесс приготовления горячих десертов.
12. Перечислите ассортимент и раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов.
13. Дайте характеристику начинок для холодных и горячих десертов
14. Предложите вариант оформления и технику декорирования холодных и горячих десертов
15. Раскройте технологию фломбирования десертов и фруктов

Примерный перечень практических заданий для подготовки к теоретическому экзамену

Задание 1. Определите набор сырья для приготовления 50 порций десерта «Желе из свежих ягод», если выход одной порции 150 гр.

Задание 2. Определите какое количество сырья необходимо для приготовления 120 порций десерта «Суфле ягодное».

Задание 3. Определите набор продуктов для приготовления 30 порций десерта «Крем ягодный из чёрной смородины». Расчёты выполните по второй колонке Сборника рецептур, выход порции 120 гр.

Задание 4. Определите расход продуктов для 50 порций десерта «Желе из свежих мандаринов», вместо желатина будет использоваться агароид.

Задание 5. Определите закладку сырья для приготовления 15 порций десерта «Пудинг яблочный с орехами», если на производство поступило молоко сгущённое стерилизованное.

Примерный перечень ситуационных заданий
для подготовки к экзамену квалификационному

Ситуация: В ресторан поступил заказ на праздничный романтический ужин, с пожеланиями включить в меню сложные холодные десерты.

Задание:

Приготовьте 2 порции холодного десерта на основе бисквитного теста или его производных допускается использование других дополнительных компонентов в десерте.

- Каждая порция должна содержать идентичный десерт с декоративным элементом из шоколада.
- Масса десерта максимум 200г.
- Температура подачи от1С до 14С.
- Десерт должен содержать минимум 1соус на выбор.
- Обязательный ингредиент десерта орехи.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке не допускается.

Ситуация: В ресторане при гостинице в утреннее время предлагают завтрак в виде шведского стола.

Задание:

Приготовьте 2 порции горячего яблочного десерта как одного из основных компонентов.

- В состав десерта должен входить минимум
- 1 соус на выбор студента.
- Масса десерта максимум 220г.
- Отдельно подается 50 г соуса для дегустации.
- Украшение – свежие или замороженные фрукты, ягоды.

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке не допускается.

Критерии оценивания результатов на экзамене по МДК

Оценка «5» ставится, если правильно раскрыты все три вопроса; правильно оформлен алгоритм решения задачи и имеется верный результат её решения;

Оценка «4» ставится, если правильно раскрыто три вопроса, правильно оформлен алгоритм решения задачи, но имеется арифметическая ошибка; или раскрыто правильно три вопроса, а алгоритм решения задачи оформлен с небольшими неточностями; или правильно раскрыты два вопроса, а алгоритм решения задачи оформлен правильно и имеется верный результат её решения.

Оценка «3» ставится, если правильно раскрыто два вопроса, правильно оформлен алгоритм решения задачи, но имеется арифметическая ошибка; или раскрыто правильно два вопроса, а алгоритм решения задачи оформлен с небольшими неточностями, но решение

верное; или правильно раскрыты два вопроса, имеется верный результат решения задачи, но отсутствует сам алгоритм решения.

Оценка «2» ставиться, если раскрыто всего два и менее вопроса по данной ситуации и задача не имеет правильного алгоритма решения и нет верного ответа или полностью нет правильного раскрытия ни одного вопроса, а задача решена, или все четыре задания в билете не имеют правильного раскрытия.

Критерии оценивания результатов экзамена квалификационного

Оценка «отлично», ставится обучающемуся, если

- грамотно и безошибочно выполнены расчёты сырья и оформлена нормативно-технологическая документация для приготовления сложного холодного и горячего десерта;
- самостоятельно и последовательно выбран способ и соблюден технологический процесс приготовления сложного холодного и горячего десерта;
- оригинально, изысканно оформлен и подан сложный холодный и горячий десерт украшение гармонично сочетается с соусом;
- качество и безопасность готового блюда по органолептическим показателям без отклонений, средняя оценка 5-4,6 баллов, выход блюда соответствует технологической документации;
- организация рабочего места полностью соответствует технологическим и санитарно-гигиеническим требованиям;
- правильно выбраны виды и безопасно использовалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если

- правильно выполнены расчеты массы сырья и оформлена нормативно-технологическая документация, но допущением несущественной ошибки в расчётах и оформлении;
- самостоятельно и последовательно выполнены основные технологические операции при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- правильно подобрано и гармонично сочетается украшение с основным сложным холодным и горячим десертам;
- качество и безопасность холодного и горячего десерта по органолептическим показателям, без существенных отклонений, средняя оценка - 4,4 балла, выход блюда соответствует технологической документации;
- организация рабочего места соответствует технологическим санитарно-гигиеническим требованиям;
- правильно выбрано и безопасно использовалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если

- ход расчёта массы сырья правильный, но допущены ошибки в расчетах и оформлении нормативно-технологической документации;
- не уверенно выполнены технологические операции и имеются значительные отклонения от требований технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- оформлено блюдо аккуратно, но соус или украшения не сочетаются с основным продуктом, или выход готового не соответствует нормативно-технологическим документам;
- качество и безопасность холодного и горячего десерта соответствует органолептическим показателям, средняя оценка — 3,6 баллов;
- на рабочем месте допущены незначительные отклонения от технологических и санитарно-гигиенических правил;
- правильно выбрано и безопасно эксплуатировалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты;

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если

- в расчетах массы сырья и оформления нормативно-технологической документации допущена существенная ошибка;
- допущены существенные отклонения от требований технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- оформлено блюдо небрежно, украшение, гарнир или соус не сочетаются с основным продуктом, или выход не соответствует нормативно-технологической документации;
- качество и безопасность готового сложного холодного и горячего десерта по органолептическим показателям имеет существенные недостатки, и не допускается его реализация;
- организация рабочего места не соответствует технологическим или санитарно-гигиеническим требованиям;
- правильно выбрано технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, но допущены нарушения требований безопасности.