Департамент образования и науки Костромской области

областное государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

 «Костромской торгово-экономический колледж»

 **ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

 2021 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрена цикловой методической комиссиеймеханико-технологических дисциплинПротокол № 10 от 04.04.2019 г.Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Берёзкина А.И.Автор: Красовская Т.В. | Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (ФГО) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы**19.00.00** Промышленная экология и биотехнологии по специальности:**19.02.10 Технология продукции общественного питания**Зам. директора по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А. Смирнова |

 Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. Приказ N 384.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчики: Белобородова Т.П. – преподаватель

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ****1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 7 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 8 |
| **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 13 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности** | 15 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**1.1. Область применения программы**

 Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и **профессионального стандарта «Повар»**  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.

 Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и при подготовке специалистов в области технологии продукции общественного питания

**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**– 324 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– 324часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 144часов;

самостоятельной работы обучающегося– 72 часов;

 производственной практики 3 недели (108 час)

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

 Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности -**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов,** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ 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[[1]](#footnote-1)\*** | **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** **ПК 5.2.** | **Раздел ПМ 05 Организация процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.** | **216** | **144** | **72** |  | **72** | **-** | **-**  | **3 недели** |
|  | **Производственная (по профилю специальности)** | *108* |  |  |
|  | **Всего:** | **324** | **144** | **72** |  | **72** |  |  | **3 недели** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.** |  | **324** |
| **МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.** |  | **144** |
| **Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов.** | **Содержание**  | **52** |
| 1-12 | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.Ассортимент сложных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов и температурный режим охлаждения и замораживания основ. Полуфабрикаты промышленного значения и их использование.Технология приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Ассортимент.Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.Температурный режим и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. **Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции.**Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.**Изготовление и оформление фирменной и национальной шоколадной продукции.****Презентация готовой продукции потребителям.** | 12 |
|
| **Лабораторные работы** | **36** |
| 1-36 | Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь.Варианты оформления сложных холодных десертов. Способы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. |  |
| **Практические занятия**  | **4** |
| 1-4 | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций холодных десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. |  |
| **Тема 1.2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов.** | **Содержание** |  |
| 1-46. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.Ассортимент сложных горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.Температурный режим и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.**Изготовление и оформление фирменной и национальной шоколадной продукции.****Презентация готовой продукции потребителям.** | 46 |
| **Лабораторные работы** | **42** |
| 1-42 | Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь.Варианты оформления сложных горячих десертов. Способы сервировки и подачи сложных горячих десертов. Оценивание качества и безопасности готовой продукции. | 42 |
| **Практические занятия**  | 4 |
|  | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций горячих десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов. |  |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.** | 72 |
| **Примерная тематика домашних заданий**1. Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации горячих и холодных десертов»
2. Работа со Сборником рецептур, нормативной документацией (на учебных занятиях и внеаудиторно).
3. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно).
4. Составление технологических и технико-технологических карт на фирменные десерты. Разработка дизайна оформления десерта и выполнение эскиза или рисунка.
5. Разработка новых видов кулинарной продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.
 |
| **Производственная практика (по профилю специальности)****Виды работ**1. Ознакомление с ассортиментом горячих сладких блюд, реализуемых в предприятии.
2. Умение вести расчеты массы сырья для приготовления горячих десертов.
3. Отработка умений приготовления и отпуска сладких блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь: суфле, пудингов, горячих сладких блюд из яблок, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
4. Подбор и приготовление сиропов и соусов для отпуска горячих сладких блюд.
5. Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих сладких блюд.
6. Оформление и отделка сложных холодных десертов.
7. Приготовление горячих напитков массового приготовления и отпуска чая, кофе, какао, шоколада.
8. Оценка качества готовых блюд, оформление технологической документации.
9. Ознакомление с ассортиментом холодных сладких блюд и напитков, реализуемых в предприятии.
10. Умение вести расчеты массы сырья для приготовления холодного десерта.
11. Совершенствование навыков приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд массового приготовления (киселей разной консистенции, компотов, морсов из натуральных плодов и ягод, желе, муссов и др.)
12. Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь: мороженого с сиропом, вином, парфе, мороженого –ассорти с плодами свежими (консервированными), фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
13. Оформление и отделка сложных холодных десертов.
14. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Участие в разработке новых видов продукции

**15. Изготовление и оформление фирменной и национальной шоколадной продукции.**1. **Презентация готовой продукции потребителям.**
 | 108 |
| **Всего** | 324 |

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов –технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кондитерский цех.

 Технические средства обучения: ПК, ДВД-проектор.

 Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: универсальный привод со сменными механизмами, холодильник, весы, моечные ванны, производственные столы, маркированный инвентарь и посуда, макеты (муляжи) изделий, видеофильмы по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, система вентиляции.

 Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Богушева Л.В. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2015-332с.
2. Долгополова С.Л. Новые кулинарные технологии. –М.: Академия, 2015-244с.

**Дополнительные источники:**

1. Классическая русская кулинария. [Текст] – М.: ЭКСПО, 2012.- 528 с

2. CHEF ART: коллекция лучших рецептов. Сост. И.Ю. Федотова. [Текст] М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», т.1 и 2, 2012 - 320 с.

3. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Торговое оборудование в России».

**Интернет – ресурсы:**

1. http:vww.gotovim.ru/national/ Журнал кулинарных открытий
2. http:/[www.suharevka.ru/consulting/20st8.doc](http://www.suharevka.ru/consulting/20st8.doc) - Стандарт отрасли.
3. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
4. http :/www.ru.scook.сот/ русская кухня
5. http:/salads.ru/cooking/cookingl.htmКулинарные рецепты и кулинарные книги. Питание и всё о нём. Кухни России и народов мира.
6. Каталоги рецептурных сборников.

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

 Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего».

 При работе над курсовым проектом (работой) обучающимся оказываются консультации.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение

обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

# **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  | **-** расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;-приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;-приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;-оформление и отделка сложных холодных десертов;- контроль качества и безопасности готовой продукции. | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий;- контрольных работ по темам МДК.Зачеты по учебной и производственной практикам.Дифференцированные зачеты по каждому из разделов ПМ.Защита курсовой работы. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  | - расчет массы сырья для приготовления горячего десерта;-приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- оформление и отделка сложных холодных десертов;- контроль качества и безопасности готовой продукции. | Текущий контроль в форме:- защиты лабораторных работ;- защиты практических занятий;- контрольных работ по темам МДК.Зачеты по учебной и производственной практикам.Дифференцированные зачеты по каждому из разделов ПМ.Защита курсовой работы. |

 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания; | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
|  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  |  Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания. | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
|  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  | Эффективный поиск необходимой информации;Использование различных источников, включая электронные. | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
|  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Работа с профессиональной программой «Камин» | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
|  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения, с членами трудового коллектива | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных. | Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике. |
|  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. | Открытые защиты творческих и проектных работ. |
|  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания | Конкурсы профессионального мастерства. |

1. [↑](#footnote-ref-1)