
	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: РП ПМ 05 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 1 из 20 Контрольный экз.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т. А. Советова  
 22.09.2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
 сложных холодных и горячих десертов**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности **19.02.10.Технология продукции общественного питания**  
 на базе основного общего образованияочная форма обучения

2020 г.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: РП ПМ 05 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 2 из 20 Контрольный экз.

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Плесневич Ирина Николаевна, преподаватель ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

Протокол № 02


от 22.09.2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

**Эксперт:**


ООО «Барбус», директор Филипских Т.В.

ИП Ересько Т.В., индивидуальный предприниматель Ересько Т.В.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: РП ПМ 05 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 3 из 20 Контрольный экз.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: РП ПМ 05 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 4 из 20 Контрольный экз.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### 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:**


- расчёта 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 десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

##### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём 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;
- 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;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: <b>РППМ 05 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	<b>Лист 5 из 20</b> <b>Контрольный экз.</b>

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, герьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных 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 холодных и горячих 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.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**


всего 400 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 328 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 196 часов;

самостоятельную работу обучающегося- 132 часа;

производственную практику- 72 часа

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 6 из 20 Контрольный экз.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: 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 (подчинённых), 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.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_


Лист 7 из 20

Контрольный экз.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика (практическая подготовка)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия (практическая подготовка), часов			
1	2	3	4	5	6	7	-
ПК. 5.1	Раздел 1. Организация и приготовление сложных холодных десертов	144	78	40	66	-	-
ПК. 5.2	Раздел 2. Организация и приготовление сложных горячих десертов	184	118	50	66	-	-
	Производственная практика, часов	72					72
	<b>Всего:</b>	<b>400</b>	<b>196</b>	<b>90</b>	<b>132</b>		<b>72</b>

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение №_</i>	Лист 7 из 20 Контрольный экз.

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1.</b> <b>Организация и приготовление сложных холодных десертов</b>		<b>144</b>	
<b>МДК. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент сложных холодных десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.	18	





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_

Лист 7 из 20  
Контрольный экз.

	<p>Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Молекулярная кухня - технологии будущего в приготовлении сложных десертов.</p> <p>Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления сложных холодных десертов.</p>		2
	<p><b>Практические занятия (практическая подготовка)</b></p> <p>Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов. Оценка качества желирующих веществ. Последовательность технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов.</p> <p>Разработка новых видов сложных холодных десертов.</p> <p>Разработка новых видов сложных холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.</p> <p>Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.</p>	10	
<p><b>Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Методы приготовления сложных холодных десертов. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.</p> <p>Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов</p>	20	2



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_

Лист 7 из 20

Контрольный экз.

	<p>холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.</p> <p>Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.</p> <p>Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.</p>		
	<p><b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка и подача свежих фруктов и ягод.</li> <li>- Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, компотов, киселей.</li> <li>- Приготовление желе, муссов, самбуков.</li> <li>- Приготовление кремов, суфле.</li> <li>- Приготовление парфе.</li> <li>Щербетов.</li> <li>- Приготовление террина, пая.</li> <li>Приготовление тирамису.</li> <li>- Приготовление чизкейка.</li> <li>- Приготовление бланманже, панакоты.</li> </ul> <p>Правила оформления и подачи холодных сложных десертов. Современные элементы декора.</p>	30	
<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам.</li> <li>- Составление таблиц, технологических карт.</li> <li>- Решение технологических задач.</li> <li>- Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.</li> <li>- Оформление мультимедийных презентаций.</li> </ul>	66	
<p><b>Раздел ПМ 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов</b></p>		<b>184</b>	
<p><b>МДК. Технология</b></p>			



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_

Лист 7 из 20

Контрольный экз.

<p><b>приготовления сложных холодных и горячих десертов</b></p>			
<p><b>Тема 2.1. Ассортимент десертов организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>	<p>30</p>	
	<p>Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.</p> <p>Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления сложных горячих десертов.</p>		<p>2</p>
	<p><b>Практическая работа (практическая подготовка)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Последовательность технологических операций при приготовлении сложных горячих десертов.</li> <li>- Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептов и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов</li> <li>Разработка новых видов сложных горячих десертов.</li> <li>- Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации .</li> <li>- Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд .</li> </ul>	<p>14</p>	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_

Лист 7 из 20

Контрольный экз.

	- Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов.		
<b>Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов</b>	Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	38	2
	Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.		
	Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.		
	Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	<b>Лабораторная работа (практическая подготовка)</b>	36	
- Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе. Приготовление суфле. - Приготовление пудингов, запеканок. Приготовление овощных кексов, яблок в тесте. - Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками. - Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской. - Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта			



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: РППМ 05 19.02.10

Редакция № 2  
Изменение №\_

Лист 7 из 20

Контрольный экз.

«Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе.  
Национальные десерты.

**Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2**

- Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов;  
- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов.  
Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  
- Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;  
- Оформление и декорирование сложных горячих десертов;  
- Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов;

66

**Производственная практика (по профилю специальности) (практическая подготовка)**

**Виды работ:**

- Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  
- Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  
- Выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;  
- Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов;  
- Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.


72

**Итого:**

**400**

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)

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ 05 19.02.10</b>	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 14 из 20 Контрольный экз.

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

2. Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

-рабочие места на 25-30 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы, компьютерные обучающие и контролирующие программы, образцы оборудования, инвентаря и инструментов;

Оборудование и технологическое оснащение учебного кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

-рабочие места на 15 обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, миксер, соковыжималка, блендер, взбивальная машина, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (соте́йники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли,), столовая посуда, посуда для подачи десертов.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения:


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

##### Основные источники:

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
2. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 475-ст)
3. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
5. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
6. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ 05 19.02.10</b>	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 15 из 20 Контрольный экз.

7. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения
8. ОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению
10. ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), СанПиН 2.3.2.2227-07 (№5), СанПиН 2.3.2.2340-08 (№ 6), СанПиН 2.3.2.2351-08 (№ 7), СанПиН 2.3.2.2354-08 (№ 8), СанПиН 2.3.2.2362-08(№ 9), СанПиН 2.3.2.2401-08 (№ 10), СанПиН 2.3.2.2421-08 (№ 11), СанПиН 2.3.2.2422-08 (№ 12), СанПиН 2.3.2.2430-08 (№ 13), СанПиН 2.3.2.2509-08 (№ 14), СанПиН 2.3.2.2567-09 (№ 15), СанПиН 2.3.2.2575-10 (№ 16), СанПиН 2.3.2.2603-10 (№ 17), СанПиН 2.3.2.2650-10 (№ 18).

#### **Учебники и учебные пособия:**


1. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: ИЦ «Академия», 2016
3. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2017., электронный учебник.

#### **Дополнительные источники:**

1. Алешина Л.М. Справочник технолога общественного питания, 1984
2. Товароведение пищевых продуктов: учеб.пособие для СПО/З.П.Матюхина,Э.П.Королева.М.: «Академия», 2015г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие для СПО.М.: «Академия», 2012г.
4. Основы кулинарного мастерства: учеб.пособие для студентов СПО.М. «Академия»,2007г.
5. Повар.Учеб.пособие для уч.ся проф.училищ, лицеев и курсовых комбинатов/В.А.Барановский, Л,Г.Шатун-Ростов н/Д:Феникс, 2012
6. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
7. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, М.: ИЦ «Академия», 2012

#### **Интернет-ресурсы: сайты**

- <http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
- <http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;
- <http://www.restoran.ru>;
- <http://www.povarenok.ru>
- <http://www.frio.ru>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ 05 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение № _</i>	Лист 16 из 20 <b>Контрольный экз.</b>

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

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроля запасов сырья», «Охрана труда», «Метрология и стандартизация».

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии: повар».

Основой для усвоения междисциплинарного курса профессионального модуля является междисциплинарный курс профессионального модуля вариативной части профессионального цикла ОПОП «Организация приготовления и приготовление простой и основной кулинарной продукции».

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов по каждому разделу производственной практики.

Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется рассредоточено после изучения каждого раздела междисциплинарного курса. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен включает теоретическую часть (например, тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

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


Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания;

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания;


Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты- преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ 05 19.02.10</b>	Редакция № 2 Изменение №_	Лист 17 из 20 Контрольный экз.

## 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</li> <li>-демонстрация навыков организации рабочего места;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</li> <li>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</li> <li>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты лабораторных и практических занятий;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-устного опроса;</li> <li>-зачетов по каждому из разделов производственной практике;</li> <li>-контрольных работ по темам МДК;</li> <li>-самооценки студентов (дневник студента);</li> </ul> <p>Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>
ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</li> </ul>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01</b> Условное обозначение: <b>РП ПМ 05 19.02.10</b>	<i>Редакция № 2</i> <i>Изменение</i> <i>№ _</i>	Лист 18 из 20 <b>Контрольный экз.</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</li> <li>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</li> <li>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;</li> <li>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</li> <li>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;</li> <li>-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</li> <li>-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта;</li> </ul>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</li> </ul>	Наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения профессионального модуля.



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: **РП ПМ 05 19.02.10**

*Редакция № 2  
Изменение  
№ \_*

**Лист 19 из 20**  
**Контрольный экз.**

<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	
<p>ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p>	
<p>ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности</p>	
<p>ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами</p>	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной дисциплины ПМ 05.01**  
Условное обозначение: **РП ПМ 05 19.02.10**

Редакция № 2  
Изменение  
№ \_

Лист 20 из 20  
Контрольный  
экз.

	в ходе обучения	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых),результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий;	
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	