

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 1/22

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 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 ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Анадырь 2022 г.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 2/22

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»).

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Регистрационный № ПиКД (9) 228-22 от 07.12.2021 г.

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 01.02.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 3/22

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 4/22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 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 ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм подготовки Науки об обществе в части освоения **основного вида деятельности (ВД):** 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 обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 5/22

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля **может быть использована** в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации по должностям служащих 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле 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

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 6/22

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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **320** часов, в том числе:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 7/22

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 0 часов;
 учебная практика – 72 часа;
 производственной практики – 72 часа;
 квалификационный экзамен – 6 часов.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 8/22

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **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 обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 9/22

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (распределенная по разделам практики)
			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 4.1 – ПК 4.6	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	116	80	54	-	-	-	36	-
ПК 4.1 – ПК 4.6	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	126	90	54	-	-	-	36	-
ПК 5.1 – ПК 5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов	72							72
	Квалификационный экзамен	6							-
Всего:		320	170	108	-	-	-	72	72

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 10/22

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 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 ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				
Тема 1.1. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание		44	2
	1.	Классификация сложных холодных и горячих десертов. Подготовка продуктов для сложных холодных и горячих десертов.		
	2.	Подготовка продуктов для фруктово-овощных и фруктовых десертных салатов.		
	3.	Пряные и ароматные добавки в салаты.		
	4.	Способы приготовления и сервировки салатов.		
	5.	Основные классические салатные соусы и заправки.		
	6.	Салатные заправки из майонеза.		
	7.	Желированные сложные холодные десерты: правила приготовления фруктового желе; способы оформления, подачи.		
	8.	Желированные сложные холодные десерты: правила приготовления муссов; способы оформления, подачи.		
	9.	Желированные сложные холодные десерты: правила приготовления самбуки; способы оформления, подачи.		
	10.	Желированные сложные холодные десерты: правила приготовления кремов; способы оформления, подачи.		
	11.	Сложный холодный десерт «Парфе»: ассортимент; правила приготовления; оформление; подача.		
	12.	Сложный холодный десерт «Чизкейк»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и подачи.		
	13.	Сложный холодный десерт «Суфле»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и подачи		
	14.	Сложный холодный десерт «Террин»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и подачи.		
	15.	Сложный холодный десерт «Щербет»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 11/22

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		подачи.		
	16.	Сложный холодный десерт «Пай»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и подачи.		
	17.	Сложный холодный десерт «Тирамису»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и подачи.		
	18.	Сложный холодный десерт «Бланмаже»: ассортимент; технология приготовления; способы оформления и подачи.		
	19.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		
	20.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.		
	21.	Требования к качеству сложных холодных десертов: температурный и санитарный режим приготовления и подачи, безопасность хранения, требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.		
	22.	Нормативно-технологическая документация используемая на ПОП.		
	Лабораторные работы		38	
	Практические занятия			
	1.	Приготовление и оформление фруктовых салатов.		
	2.	Приготовление и оформление ягодных салатов.		
	3.	Приготовление и оформление фруктового желе.		
	4.	Приготовление и оформление муссов.		
	5.	Приготовление и оформление самбука.		
	6.	Приготовление и оформление крема.		
	7.	Приготовление и оформление парфе (мороженное).		
	8.	Приготовление и оформление террина.		
	9.	Приготовление и оформление шербета.		
	10.	Приготовление и оформление шербета.		
	11.	Приготовление и оформление терамису.		
	12.	Приготовление и оформление терамису.		
	13.	Приготовление и оформление сладкого холодного блюда «пай».		
	14.	Приготовление и оформление сладкого холодного блюда «пай».		
	15.	Приготовление и оформление чизкейка.		
	16.	Приготовление и оформление чизкейка.		
	17.	Приготовление и оформление бланмаже.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 12/22

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	18.	Приготовление и оформление бланмаже.		
	19.	Приготовление и оформление бланмаже.		
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		42	2
	1.	Вид горячих сладких десертов.		
	2.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.		
	3.	Нормативно-технологические документы используемые на ПОП.		
	4.	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	5.	Технологический процесс приготовления суфле.		
	6.	Технологический процесс приготовления пудингов.		
	7.	Технологический процесс приготовления овощных, фруктовых, шоколадных кексов.		
	8.	Технологический процесс приготовления гурьевской каши.		
	9.	Технологический процесс приготовления горячего десерта «снежки из шоколада».		
	10.	Ассортимент и технология приготовления горячего десерта «фондю».		
	11.	Ассортимент и технология приготовления горячих десертов фламбе.		
	12.	Технологический процесс приготовления горячих десертов из яблок.		
	13.	Ассортимент и технология приготовления сладких соусов.		
	14.	Ассортимент и технология приготовления шарлотки.		
	15.	Способы оформления и подачи горячих сладких блюд.		
	16.	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.		
	17.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
	18.	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.		
	19.	Критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.		
	20.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.		
	21.	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.		
	Лабораторные работы			
	Практические занятия		62	
	1.	Приготовление и оформление горячего десерта суфле.		
	2.	Приготовление и оформление горячего десерта суфле.		
	3.	Приготовление и оформление горячего десерта суфле.		

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 13/22

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения			
1	2		3	4			
	4.	Приготовление и оформление пудингов.					
	5.	Приготовление и оформление пудингов.					
	6.	Приготовление и оформление и подача пудингов.					
	7.	Приготовление и оформление овощного кекса.					
	8.	Приготовление и оформление овощного кекса.					
	9.	Приготовление и оформление овощного кекса.					
	10.	Приготовление и оформление горячего десерта «снежки из шоколада».					
	11.	Приготовление и оформление горячего десерта«снежки из шоколада».					
	12.	Приготовление и оформление горячего десерта«снежки из шоколада».					
	13.	Приготовление и оформление горячего десерта фламбе.					
	14.	Приготовление и оформление горячего десерта фламбе.					
	15.	Приготовление и оформление горячего десерта фламбе.					
	16.	Приготовление и оформление горячего десерта из яблок.					
	17.	Приготовление и оформление горячего десерта из яблок.					
	18.	Приготовление и оформление горячего десерта из яблок.					
	19.	Приготовление и оформление горячего десерта шарлотка.					
	20.	Приготовление и оформление горячего десерта шарлотка.					
	21.	Приготовление и оформление горячего десерта шарлотка.					
	22.	Приготовление и оформление горячего десерта «гурьевская каша»					
	23.	Приготовление и оформление горячего десерта«гурьевская каша»					
	24.	Приготовление и оформление горячего десерта«гурьевская каша»					
	25.	Приготовление и оформление горячего десерта фондю.					
	26.	Приготовление и оформление горячего десерта фондю.					
	27.	Приготовление и оформление горячего десерта фондю.					
	28.	Выполнение расчетов количества продуктов для приготовления сложных сладких блюд.					
	29.	Выполнение расчетов количества порций для приготовления сложных сладких блюд.					
	30.	Составление и оформление нормативно-технологической документации (технологические карты).					
	31.	Составление и оформление нормативно-технологической документации (технологические инструкции).					
	Самостоятельная работа при изучении МДК,05.01.				93		
	Тематика внеаудиторной самостоятельной работы						
	1. Выполнить практическое задание «Сладкие блюда»						
2. Подготовить презентацию «Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь»							
3. Выполнить практическое задание «Натуральные свежие фрукты и ягоды»							

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 14/22

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<div>4. Выполнить практическое задание «Желированные блюда»</div> <div>5. Подготовить презентацию, «Какой желатин лучше?»</div> <div>6. Выполнить практическое задание «Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов»</div> <div>7. Подготовить реферат «Контроль качества и безопасность готовой продукции «Холодные и горячие десерты»»</div> <div>8. Подготовить доклад «Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов»</div> <div>9. Выполнить практическое задание «Горячие сладкие блюда»</div> <div>10. Выполнить практическое задание «Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения»</div> <div>11. Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже»</div> <div>12. Подготовить презентацию «Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе»</div> <div>13. Подготовить презентацию «Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов»</div> <div>14. Выполнить практическое задание «Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов»</div> <div>15. Выполнить практическое задание «Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов»</div> <div>16. Выполнить практическое задание «Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов»</div> <div>17. Подготовить доклад «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов»</div> <div>18. Подготовить презентацию «Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов»</div> <div>19. Выполнить практическое задание «Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов»</div> <div>20. Выполнить практическое задание «Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов»</div> <div>21. Выполнить практическое задание «Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов»</div>		
Учебная практика ПМ.05 Виды работ: <div>1. Выполнение расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</div> <div>2. Выполнение приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</div> <div>3. Выполнение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</div> <div>4. Выполнение оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</div> <div>5. Выполнение различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</div> <div>6. Выполнение расчетов по формулам;</div> <div>7. Выбирать и безопасно пользоваться производственный инвентарь и технологическое оборудование;</div> <div>8. Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</div> <div>9. Выполнение решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</div>		72	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 15/22

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
10. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; 11. Выполнение оценки качества и безопасности готовой продукции; 12. Оформление нормативно-технологической документации.			
Производственная практика (по профилю специальности) итоговая по модулю ПМ.05 Виды работ: 1. Организовывать технологию приготовления фруктового, ягодного, шоколадного салата; 2. Организовывать технологию приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов (тартелеток, корзиночек и т.д.); 3. Организовывать технологию приготовления железированных сладких блюд (муссы, самбуки, кисели, кремы); 4. Организовывать технологию приготовления замороженных блюд (парфе, мягкое мороженое, сорбет (фруктовое мороженое,) и др.); 5. Организовывать технологию приготовления горячего десерта «суфле» (воздушные пироги); 6. Организовывать технологию приготовления горячих десертов из яблок; 7. Организовывать технологию приготовления пудингов; 8. Организовывать технологию приготовления сладких каш; 9. Организовывать технологию приготовления ; 10. Выполнять бракераж готовой продукции; 11. Выполнять оформление нормативно-технологической документации. 12. Защита практики: подготовить презентацию, отчет по практике.		72	
Всего:		320	

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022 Лист 16/22
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- мультимедийное оборудование (экран, проектор, компьютер);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
- нормативно-правовые акты.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедийный проектор,
- экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на предприятиях общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов СПО. - Москва : Академия, 2019. - 304 с.

Дополнительные источники:

2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. — М.: Издательский

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 17/22

центр «Академия», 2004. — 288 с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы данного модуля должно проходить после изучения дисциплины ОУД.01 Русский язык и литература, ОУД.02 Иностранный язык, ОУД.03 История, ОУД.04 Физическая культура, ОУД.05 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУД.06 Химия, ОУД.07 Обществознание (включая экономику и право), ОУД.08 Биология, ОУД.09 География, ОУД.10 Экология, ОПД.01 Математика, ОПД.02 Информатика, ОПД.03 Физика, ЕН.01 Математика, ЕН.03 Химия;

общефессиональных дисциплин: ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания, ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.05 Метрология и стандартизация, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Основы исследовательской деятельности;

профессионального модуля: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При проведении аудиторных занятий необходимо использовать пособия и материалы (учебно-методические комплексы, включающие перечень контрольно-измерительных материалов), презентационное оборудование, нормативно-правовую документацию, регулирующую деятельность методиста.

При работе над выполнением индивидуальных заданий и решении ситуационных задач обучающимся оказываются консультации.

Производственная практика проходит на базе предприятий, с которыми заключен договор, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 18/22

категорий потребителей, видов и форм обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Методический руководитель: наличие высшего образования, соответствующего профилю ПМ.04 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 обслуживания, прохождение обязательной стажировки в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общий и непосредственный руководитель: высшее образование, соответствующее профилю ПМ.04 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 обслуживания, опыт работы в сфере социально-педагогической деятельности не менее 5 лет.

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"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных десертов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовых сложных холодных десертов различными методами. 	<ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - тестирование; - комплексная оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия собственной деятельности); - оценка выполнения самостоятельной работы.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих десертов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих десертов. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка решения профессиональных. - комплексная оценка выполнения практических заданий, СРС; - оценка решения ситуационных задач; - анализ результатов своей практической работы по изучаемой теме (рефлексия своей деятельности); - оценка выполнения видов работ в процессе прохождения учебной и производственной практик

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 20/22

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	<ul style="list-style-type: none"> – наличие положительных отзывов с мест производственной практики; – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка непосредственного руководителя при прохождении производственной практики; - оценка портфолио работ и документов; - оценка эссе; - оценка качества участия в конкурсах
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - правильный выбор способов решения профессиональных задач; - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения самостоятельной и практической работы, при работе над решением ситуационных задач, прохождение производственной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - проводить диагностику ситуации; - определять адекватные варианты решения возникающих проблем; - выявлять возможные риски; - обосновывать принятие решения 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка реферирования, аннотирования, работы над курсовым проектом; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ и оценка продуктов деятельности; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с коллегами, педагогами, руководителями практики и социальными партнерами в ходе обучения; - проявление умения работать в 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	коллективе и команде	- отзывы работодателя и потребителей образовательных услуг
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор цели организации образовательной работы с обучающимися; - проявление умения мотивировать деятельность обучающихся в соответствии с поставленной целью; - владение способами организации деятельности детского коллектива; - владение способами контроля деятельности учащихся; - проявление чувства ответственности за качество образовательного процесса; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования и оценки; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками определения задач профессионального и личностного развития; - проявление умения организовывать свою деятельность в соответствии с задачами самообразования; - владение приемами самообразования, - добровольное участие в семинарах, курсах повышения квалификации; - осознанное планирование этапов повышения квалификации; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка решения ситуационных задач; - анализ продуктов планирования; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ качества выполнения практических заданий, самостоятельных работ; - оценка решения ситуационных задач; - оценка осуществления видов деятельности в процессе учебной и производственной практики

Разработчик:

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

преподаватель

Е.А. Скороходова

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
		Лист 22/22

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)