

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна

Должность: Директор

Дата подписания: 19.09.2022 12:45:20

Уникальный программный ключ:

8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области

Автономная некоммерческая организация профессионального образования

«Челябинский колледж Комитент»

(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник - технолог

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержденная приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин технологии общественного питания, поварского и кондитерского дела, протокол № 10 от 22.05.2020 г.

Автор-составитель: Вьюнова О.В.

Согласовано с представителем работодателя:
ООО «Малахит», директор

К.О. Хомутианская

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Структура и содержание профессионального модуля	7
3. Условия реализации программы профессионального модуля	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.1. Место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов является обязательной частью профессионального цикла образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля:

В результате освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов обучающийся 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.

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

Общие компетенции (ОК):

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.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Личностные результаты:

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Удовлетворяющий гигиенические и эстетические потребности клиента в соответствии с оказываемой услугой и запросами потребителя	ЛР 22
Обеспечивающий соблюдение требований технологической безопасности, производственной санитарии, эстетики и эргономики	ЛР 23

Соблюдающий требования к внешнему виду и культуре поведения работников индустрии красоты	ЛР 24
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.									
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа, час.	Экзамен по профессиональному модулю, час.	
			Обучение по МДК			Практическая подготовка						
			Всего час.	В том числе		Лаб. раб./ Практическая занятия	Курсовых работ	Лаб. раб./ Практическая занятия	Учебная час.			Производственная (по профилю специальности) час.
1	2	3		4	5					6	7	
ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР 16-18, 22-25	МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	213	142	66		66					71	
	УП.05 Учебная практика	36					36					
	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	36							36			
	ПМ.05. ЭК Квалификационный экзамен											
	Всего:	285	213	66		66	36	36		71		

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическая занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	В форме практической подготовки	Осваиваемые элементы компетенций и личностные результаты
1	2	3	4	5
7 семестр				
Раздел 1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним				
Тема 1.1 Основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним.	Содержание учебного материала			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных холодных и горячих десертов.	4		
Тема 1.2 Критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	Содержание учебного материала			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.	4		
Тема 1.3 Сенсорный метод определения готовности и качества сложных холодных и горячих	Содержание учебного материала			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	1.Органолептические способы определения степени готовности сложных холодных и горячих десертов. Органолептические способы определения качества сложных холодных и горячих десертов	4		
Тема 1.4 Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Содержание учебного материала			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Требования к охлаждению и замораживанию сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2		
Раздел 2. Универсальные приводы с сменными механизмами.				
Тема 2.1	Содержание учебного материала	8		ОК 1 - 9

Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	Универсальные приводы с сменными механизмами. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Безопасное использование сменных механизмов универсальных приводов Холодильные шкафы. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Безопасное использование холодильных шкафов. Холодильные станции. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика машин зарубежного производства. Безопасное использование при работе холодильных станций. Раздаточные тележки с конвекционным охлаждением. Назначение и принцип действия. Правила эксплуатации. Характеристика раздаточных тележек с конвекционным охлаждением зарубежного производства. Безопасное использование универсальных диспенсеров с косвенным охлаждением			ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Практическая занятия	26	26	
	Практическая работа № 1 Работа с нормативной документацией. Практическая работа №2. Задания по определению правовых основ охраны труда в производственных ситуациях. Практическая работа №3 Задания по определению безопасности труда в производственных ситуациях. Практическая работа №4. Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов. Практическая работа №5 Организационные решения по приготовлению сложных холодных и горячих десертов Практическая работа №6 Решение задач по условиям и срокам хранения основных продуктов холодных и горячих десертов			
	Самостоятельная работа учащихся	26		
	Решение задач по подбору машин для предприятий общественного питания на основе требуемой производительности по производственной программе цеха			
8 семестр				
Раздел 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных десертов.				
Тема 3.1 Ассортимент и технология приготовления мороженого, фруктовых,	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в муссов. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления муссов. Варианты оформления и техника декорирования муссов. Сервировка и подача муссов. Требования к безопасности хранения муссов	4		

ягодных и шоколадных салатов				
Тема 3.2. Ассортимент и технология приготовления муссов	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в кремов. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления кремов. Варианты оформления и техника декорирования кремов. Сервировка и подача кремов. Требования к безопасности хранения кремов	4		
Тема 3.3. Ассортимент и технология приготовления кремов	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в суфле. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления суфле. Варианты оформления и техника декорирования суфле. Сервировка и подача суфле. Требования к безопасности хранения суфле	4		
Тема 3.4. Ассортимент и технология приготовления суфле	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в парфе. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления парфе. Варианты оформления и техника декорирования парфе. Сервировка и подача парфе. Требования к безопасности хранения парфе	4		
Тема 3.5. Ассортимент и технология приготовления парфе	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в террина. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления террина. Варианты оформления и техника декорирования террина. Сервировка и подача террина. Требования к безопасности хранения террина	4		
Тема 3.6. Ассортимент и технология приготовления террина	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в щербета. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления щербета. Варианты оформления и техника декорирования щербета. Сервировка и подача щербета. Требования к безопасности хранения щербета	2		
Тема 3.7. Ассортимент и технология приготовления	Содержание учебного материала	12		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в пая. Процесс	2		

щербета	приготовления, температурный и санитарный режим приготовления пая. Варианты оформления и техника декорирования пая Сервировка и подача пая. Требования к безопасности хранения пая			
	Практическая занятия	10	10	
	Практическое работа:№ 7 Работа с нормативной документацией Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении праздничного хлеба и хлебобулочных изделий. Практическое работа:№ 8 Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий из сдобного дрожжевого и слоеного дрожжевого теста. Практическое работа:№ 9 Расчет количества сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий: печенья, крекеров. Лабораторная работа № 1 Приготовление сложных холодных десертов Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Приготовить: 1.Пай 2.Террин Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий Лабораторная работа № 2 Приготовление сложных холодных десертов Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Приготовить: 1.Суфле 2.Парфе Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.			
Раздел 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации сложных				
Тема 4.1 Начинки для отдельных горячих десертов	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в начинках. Температурный и санитарный режим приготовления разных типов начинок для сложных горячих десертов	2		ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
Тема 4.2 Соусы для отдельных горячих десертов	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9
	Ассортимент продуктов для соусов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в соусах	2		ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
Тема 4.3 Глазури для отдельных горячих десертов	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9
	Ассортимент продуктов для глазури. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в глазури	2		ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
Тема 4.4 Технология приготовления сложных горячих десертов:суфле	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в суфле. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления суфле. Варианты оформления и техника декорирования суфле. Сервировка и подача	4		ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25

	суфле. Требования к безопасности хранения суфле.			
Тема 4.5 Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.	Содержание учебного материала	4		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в пудингах. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления пудингов. Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача пудингов. Требования к безопасности хранения пудингов.	4		
Тема 4.6 Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов.	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в овощных кексов. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления овощных кексов. Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача овощных кексов. Требования к безопасности хранения овощных кексов	2		
Тема 4.7 Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши и снежков из шоколада	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в гурьевской каше и снежков из шоколада. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления гурьевской каши и снежков из шоколада. Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача гурьевской каши и снежков из шоколада. Требования к безопасности хранения гурьевской каши и снежков из шоколада.	2		
Тема 4.8 Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколаднофруктового фондю.	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в шоколадно-фруктовом фондю. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача шоколадно-фруктового фондю. Требования к безопасности хранения шоколадно-фруктового фондю	2		
Тема 4.9 Технология приготовления сложных горячих десертов фламбе	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости в десертах фламбе. Процесс приготовления, температурный и санитарный режим приготовления десертов фламбе. Варианты оформления и техника декорирования, сервировка и подача десертов фламбе. Требования к безопасности хранения десертов фламбе	2		
Тема 4.10	Содержание учебного материала	2		ОК 1 - 9

Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Ассортимент, характеристика, правила выбора готовых полуфабрикатов промышленного изготовления с учетом их сочетаемости в сложных горячих десертах	2		ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
Тема 4.11 Безопасное хранение промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Содержание учебного материала	77		ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2		
	Практическая занятия	30	30	
	<p>Практическое работа:№ 10 Решение задач на нормы вложения сырья при приготовлении суфле Лабораторная работа № 3 Приготовление сложных горячих десертов.. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Приготовление: 1. Пудинги 2. Кексы Органолептические способы определения готовности выпеченных десертов. Практическое работа:№ 11 Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении горячих десертов . Практическое работа:№ 12. Расчет количества сырья для суфле и гурьевской каши. Практическое работа:№ 13Расчет количества сырья для десертов фламбе.. Практическое работа:№ 14 Расчет количества сырья для шоколаднофруктового фондю.Расчет количества сырья для сложных пудингов. Решение задач на нормы вложения сырья при приготовлении овощных кексов. Лабораторная работа № 4 Приготовление сложных горячих десертов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Приготовление: 1. Фондю 2. Фламбе Органолептические способы определения готовности выпеченных десертов</p>			
	Самостоятельная работа учащихся	45		
Самостоятельная работа при изучении МДК 05.01.Раздела Ознакомиться с особенностями приготовления различных элементов декорирования из помады, мастики, глазури, темперированного шоколада, используя интернет ресурсы. Представить презентацию				

Всего		213	66	
Практическая подготовка	7 семестр			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	УП.05 Учебная практика	36	36	
	8 семестр			
	ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)	36	36	
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен			ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2 ЛР16-18, 22-25
	Итого:	285	138	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Учебный кулинарный цех**. Помещение цеха должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места: - доска учебная; -рабочее место преподавателя; -столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря)

-,раздаточного дидактического материала и др. Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты,

-Оборудование Учебной кухни технологическим оборудованием:

-весы настольные электронные; холодильное оборудование:

-шкаф холодильный; шкаф морозильный;

-шкаф интенсивной заморозки;

-охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;

-механическое оборудование:

-блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); процессор кухонный; овощерезка; планетарный миксер; привод универсальный с взбивания;

-тепловое оборудование: плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная; конвекционная печь; фритюрница; микроволновая печь; оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;

-оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная; вспомогательное оборудование: стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

-Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; термобоксы; набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

-подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь) ; сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые); пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей, мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

-Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см;

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е.Б. Мрыхина. - М.: Форум, Инфра-М, 2018. - 176 с.

3. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания / Ф. Мюллер. - М.: Экономика, 2019. - 136 с.

Дополнительная литература:

1.Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2018. – 256 с.

2.Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Т. А. Качурина. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка. Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vurechka-7-iyul-.html>

2.«Просто вкусно и полезно» Режим доступа:<https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html> 5.

5. Журнал «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ, лабораторных работ Выполненных заданий</p>

<ul style="list-style-type: none"> - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении поставленных задач, не активен в групповой работе;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает поставленных задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.</p>	<p>Устный опрос Заслушивание и оценивание сообщений, обсуждение и размышления. Дифференцирован ный зачет. Квалификационны й экзамен.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>холодных десертов;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.		
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--