Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«Национальный исследовательский

Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Директор института экономики

и предпринимательства

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.О. Грудзинский

(подпись)

«25» июня 2018 г.

**Программа профессионального модуля**

ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

**Специальность среднего профессионального образования**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Квалификация выпускника**

техник-технолог

**Форма обучения**

очная

Нижний Новгород

2018

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор:

К.т.н., доцент кафедры торгового дела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Широкова Л.О.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры торгового дела

«18» июня 2018 г., протокол №10.

Зав. кафедрой д.э.н., проф. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чкалова О.В.

**Программа согласована:**

Исполнительный директор ООО «Паритет»

И.М. Алексеева

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись)*

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

М.П.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2.  результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3.  СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4  условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 14 |
| 5.  Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) | 18 |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): техника-технолога и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованавсеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

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

Цель: получение знаний, умений и практического опыта в организации процесса приготовления и приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

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

**иметь практический опыт:**

* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
* оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию;

**знать:**

* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
* органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
* технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
* правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
* начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
* варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
* температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
* основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 316 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 172 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 10часов;

учебной и производственной практики – 144 часа.

# 2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

**3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов** | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | | **Практика** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,**  часов | **Производственная (по профилю специальности),**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т. ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | **в т. ч., курсовая работа (проект),**  часов | **Всего,**  часов | **в т. ч., курсовая работа (проект),**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 5.1** | **Раздел 1. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов.** | **77** | **72** | 42 | - | **5** | **-** | **-** |  |
| **ПК 5.2** | **Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов.** | **77** | **72** | 42 | **5** | **-** |  |
| **ПК 5.1-5.2** | **Производственная практика (по профилю специальности)** | **144** |  | | | | | | **144** |
| **ПК 5.1-5.2** | **Консультации** | **18** |  | | | | | |  |
|  | **Всего:** | **316** | **144** | 84 | **-** | **10** |  | **-** | **144** |

**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, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)* | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **Раздел ПМ 1. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов** |  | |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |  | |  |
| **Тема 1.1. Ассортимент сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 4 |
| 1. | Значение холодных десертов в питании | 1,2 |
| 2. | Сырье и его первичная обработка перед приготовлением холодных десертов | 1,2 |
| 3. | Желирующие вещества и их подготовка перед применением | 1,2 |
| 4. | Общая характеристика ассортимента холодных десертов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 1. Решение ситуационных задач |
| **Тема 1.2. Методы и способы приготовления сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |
| 1. | Основные методы приготовления сложных холодных десертов | 1,2 |
| 2. | Основные способы приготовления сложных холодных десертов | 1,2 |
| 3. | Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов | 1,2 |
| 4. | Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов | 1,2 |
| 5. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 2. Решение ситуационных задач |
| **Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 6 |  |
| 1. | Технология приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей, желе | 1,2 |
| 2. | Технология приготовления муссы, самбуки, кремы и сливки | 1,2 |
| 3. | Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, суфле, парфе, мороженого | 1,2 |
| 4. | Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже | 1,2 |
| 5. | Основные требования к качеству холодных десертов | 1,2 |
| 6. | Актуальные направления в приготовлении холодных десертов |  |
| **Лабораторные** **работы** | | **14** |  |
| 1. | Лабораторная работа 1. Технология приготовления компотов и киселей | 2 |
| 2. | Лабораторная работа 2. Технология приготовления желе, муссов, самбуков | 4 |
| 3. | Лабораторная работа 3. Технология приготовления суфле, парфе, пая | 4 |
| 4. | Лабораторная работа 4. Технология приготовления тирамису, чизкейка, бланманже | 4 |
| **Тема 1.4. Технология приготовления начинок, соусов и глазурей для сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Технология приготовления начинок для сложных холодных десертов |  |
| 2. | Технология приготовления соусов для сложных холодных десертов |  |
| 3. | Технология приготовления глазурей для сложных холодных десертов |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 2 |  |
| 1. | Лабораторная работа 5. Технология приготовления начинок, соусов и глазурей для холодных десертов |
| **Тема 1.5. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Способы оформления сложных холодных десертов |  |
| 2. | Техника декорирования сложных холодных десертов |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 2 |  |
| 1. | Лабораторная работа 6. Технология приготовления декоративных изделий для оформления холодных десертов |
| **Тема 1.6. Сервировка и подача сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Сервировка сложных холодных десертов |  |
| 2. | Подача сложных холодных десертов |  |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 3. Сервировка и подбор посуды для подачи холодных десертов |
| **Тема 1.7. Основные способы и критерии оценивания качества сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов |  |
| 2. | Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. |  |
| 3. | Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов |  |
| 4. | Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов |  |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 4. Оценка качества холодных десертов |
| **Тема 1.8. Готовые промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов |  |
| 2. | Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов |  |
| **Тема 1.9. Технология приготовления сложных холодных напитков** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Технология приготовления национальных напитков |  |
| 2. | Технология приготовления фруктово-ягодных напитков |  |
| 3. | Технология приготовления сливочно-молочных напитков |  |
| 4. | Технология приготовления десертных напитков |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 2 |  |
| 1. | Лабораторная работа 7. Технология приготовления сложных холодных напитков |
| **Тема 1.10. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов |  |
| 2. | Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов |  |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 5. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления холодных десертов |
| **Тема 1.11. Документальное сопровождение при приготовлении сложных холодных десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Первичная документация при приготовлении холодных десертов |  |
| 2. | Способы и правила составления документации для холодных десертов |  |
| 3. | Составление сопроводительной документации для холодных десертов |  |
| **Практические занятия** | | 6 |
| 1. | Практическая работа 6. Составление и разработка основных документов для холодных десертов |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.** | | | 5 |  |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1. Разработка новых фирменных холодных десертов | | |
| **Консультации** | | | **9** |
| **Производственная практика****(по профилю специальности)**  **Виды работ**  Приготовление холодных десертов и напитков. Изучение и составление соответствующей нормативной документации. Требования к качеству холодных десертов и напитков, правила подачи, сроки, условия их хранения и реализации. | | | 72 |
|  |  | |  |  |
| **Раздел ПМ 2. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов** |  | |  |  |
| **МДК 1. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |  | |  |
| **Тема 2.1. Ассортимент сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 4 |
| 1. | Значение горячих десертов в питании | 1,2 |
| 2. | Сырье и его первичная обработка перед приготовлением горячих десертов | 1,2 |
| 3. | Общая характеристика ассортимента горячих десертов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 1. Решение ситуационных задач |
| **Тема 2.2. Методы и способы приготовления сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |
| 1. | Основные методы приготовления сложных горячих десертов | 1,2 |
| 2. | Основные способы приготовления сложных горячих десертов | 1,2 |
| 3. | Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов | 1,2 |
| 4. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов | 1,2 |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 2. Решение ситуационных задач |
| **Тема 2.3. Технология приготовления сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 6 |  |
| 1. | Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов | 1,2 |
| 2. | Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе | 1,2 |
| 3. | Технология приготовления сложных горячих десертов: гренок, запеченных фруктов, шарлотки. | 1,2 |
| 4. | Технология приготовления сложных горячих десертов: маффинов, капкейков, макарун | 1,2 |
| 5. | Основные требования к качеству горячих десертов | 1,2 |
| 6. | Актуальные направления в приготовлении горячих десертов |  |
| **Лабораторные** **работы** | | **14** |  |
| 1. | Лабораторная работа 1. Технология приготовления суфле, пудингов | 2 |
| 2. | Лабораторная работа 2. Технология приготовления гурьевской каши, десертов фламбе | 4 |
| 3. | Лабораторная работа 3. Технология приготовления маффинов, капкейков | 4 |
| 4. | Лабораторная работа 4. Технология приготовления макарун | 4 |
| **Тема 2.4. Технология приготовления начинок, соусов и глазурей для сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Технология приготовления начинок для сложных горячих десертов |  |
| 2. | Технология приготовления соусов для сложных горячих десертов |  |
| 3. | Технология приготовления глазурей для сложных горячих десертов |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 2 |  |
| 1. | Лабораторная работа 5. Технология приготовления начинок, соусов и глазурей для горячих десертов |
| **Тема 2.5. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Способы оформления сложных горячих десертов |  |
| 2. | Техника декорирования сложных горячих десертов |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 2 |  |
| 1. | Лабораторная работа 6. Технология приготовления декоративных изделий для оформления горячих десертов |
| **Тема 2.6. Сервировка и подача сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Сервировка сложных горячих десертов |  |
| 2. | Подача сложных горячих десертов |  |
| **Практические занятия** | | 2 |  |
| 1. | Практическая работа 3. Сервировка и подбор посуды для подачи горячих десертов |
| **Тема 2.7. Основные способы и критерии оценивания качества сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 4 |  |
| 1. | Критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов |  |
| 2. | Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов |  |
| 3. | Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов |  |
| 4. | Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов |  |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 4. Оценка качества горячих десертов |
| **Тема 2.8. Готовые промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов |  |
| 2. | Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов |  |
| **Тема 2.9. Технология приготовления сложных горячих напитков** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Технология приготовления чая |  |
| 2. | Технология приготовления кофе |  |
| 3. | Технология приготовления шоколада |  |
| 4. | Технология приготовления горячих напитков |  |
| **Лабораторные** **работы** | | 2 |  |
| 1. | Лабораторная работа 7. Технология приготовления сложных горячих напитков |
| **Тема 2.10. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов |  |
| 2. | Виды производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов |  |
| **Практические занятия** | | 4 |  |
| 1. | Практическая работа 5. Подбор оборудования и инвентаря для приготовления горячих десертов |
| **Тема 2.11. Документальное сопровождение при приготовлении сложных горячих десертов** | **Содержание** | | 2 |  |
| 1. | Первичная документация при приготовлении горячих десертов |  |
| 2. | Способы и правила составления документации для горячих десертов |  |
| 3. | Составление сопроводительной документации для горячих десертов |  |
| **Практические занятия** | | 6 |
| 1. | Практическая работа 6. Составление и разработка основных документов для горячих десертов |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.** | | | 5 |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы**  1. Разработка новых фирменных горячих десертов | | |
| **Консультации** | | | **9** |
| **Производственная практика****(по профилю специальности)**  **Виды работ**  Приготовление горячих десертов и напитков. Изучение и составление соответствующей нормативной документации. Требования к качеству горячих десертов и напитков, правила подачи, сроки, условия их хранения и реализации. | | | 72 |
| **Всего** | | | **316** |

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).

# 4. условия РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета: доска, учебная мебель

* комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации;
* макеты, наглядные пособия-плакаты;
* видеоматериал

Технические средства обучения: переносное мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран, компьютер)

Оборудование учебного кулинарного цеха:

* рабочие места по количеству обучающихся;
* оборудование для технологического процесса;
* набор инструментов и приспособлений;
* методические указания для выполнения лабораторных работ;
* ТК и ТТК;
* тесты по технологии продукции общественного питания;
* изобразительные (образные и условно-схематические): фотографии, картины, альбомы с ассортиментом кулинарной продукции, презентации и слайды, учебные видео ролики;
* натуральные образцы кулинарной продукции;
* раздаточный материал по темам учебных дисциплин.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Практика реализуется на предприятиях общественного питания Нижнего Новгорода.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Нормативно-правовые документы**

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года).
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений". Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
11. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". Дата введения 01.07.2001.
12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

**Список основной литературы**

1. Сергачева, Е.С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы. [Электронный ресурс] / Е.С. Сергачева, А.Н. Андреев. — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 62 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/71132 — Загл. с экрана.
2. Родионова, Н.С. Технология мучных кулинарных изделий. [Электронный ресурс] / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова, Я.П. Коломникова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 220 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/71663 — Загл. с экрана.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 http://znanium.com/bookread2.php?book=513905

**Дополнительная литература**

[Мрыхина, Е.Б.](http://znanium.com/catalog.php?item=booksearch&code=%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%8F%D1%82%D0%B8%D1%8F%D1%85%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE#none) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М. : КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53292 — Загл. с экрана.

**Интернет-ресурсы**

1. [http://www.chefs.ru](http://www.chefs.ru/)  - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров
2. <http://www.frio.ru/>  - «Федерация Рестораторов и Отельеров»
3. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/>  - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa
4. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37>  - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями
5. [http://www.kedem.ru](http://www.kedem.ru/)  - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех
6. <http://www.koolinar.ru/index>  - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
7. <http://kulinarnayakniga.ru/>  - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни
8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц
9. <http://www.restorus.com/>  - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания

10.<http://russgost.ru/> - база нормативных документов

**Справочные системы**

Вуз обеспечивает каждому обучающемуся доступ через сеть Интернет к электронным образовательным ресурсам, содержащим полные тексты изданий, используемых в образовательном и научном процессе:

1. **Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»** - доступ к электронным версиям учебников, справочников, научных журналов, монографий, диссертаций и научных статей в различных областях знаний. Фонд постоянно пополняется изданиями, публикуемыми научно-издательским центром «ИНФРА-М» и другими российскими издательствами.
2. **Электронная библиотека eLIBRARY.RU.** Содержит рефераты и полные тексты более 14 млн. научных статей. На платформе eLIBRARY.RU доступны электронные версии более 2200 российских научных журналов, из них более 1100 - в открытом доступе. На сайте eLIBRARY.RU представлена информация о Российском индексе научного цитирования. Доступ открыт с любого компьютера ННГУ. Процедура регистрации - на портале eLIBRARY.RU.
3. **Электронная библиотека «Юрайт» (biblio-online.ru).** Виртуальная выставка всего ассортимента книг издательства Юрайт. Виртуальный читальный зал литературы по многим отраслям знаний.

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

Учебный процесс основывается на требованиях и положениях ФГОС СПО, разработанных в соответствии с ними учебных планах и учебных программах изучения МДК и профессиональных модулей.

Освоение профессионального модуля студентами осуществляется на основе рационального сочетания традиционных методов передачи и закрепления информации с использованием в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых игр, разбора конкретных ситуаций, групповых дискуссий и т.п.).

Для качественной подготовки студентов к занятиям преподаватели разрабатывают учебно-методические материалы по МДК и профессиональным модулям, планы практических и иных видов занятий и методические рекомендации по подготовке к ним.

Для прохождения студентами СПО практических занятий созданы учебные лаборатории, оснащенные мебелью, инвентарём и другим оборудованием для проведения занятий.

Все виды практик проводятся в соответствии с Федеральными Государственными образовательными стандартами. Общий объем времени на их проведение определяется ФГОС и учебным планом. Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом. Видами практики студентов по профессиональному модулю являются: учебная и производственная практика.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках междисциплинарного курса является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО учебная практика проводятся в СПО при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Студенты СПО, обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания» под руководством преподавателей отрабатывают практические навыки по производству готовой продукции.

Для организации руководства и контроля проведения учебной и производственной практики преподавателями осуществляется контроль посещаемости предприятий практикантами и соответствия выполняемых ими работ утверждённой программе. Во время проверок проводятся беседы с наставниками и руководителями предприятий, в ходе которых выявляются проблемы и находятся пути их решения.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля, имеющими опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

# 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. | Учащийся демонстрирует умение организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, оценивать качество и безопасность готовой продукции.  Учащийся демонстрирует знание ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.  Учащийся демонстрирует умение использовать данный вид технологического оборудования.  Учащийся демонстрирует знание технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.  Учащийся умеет выполнить расчеты, связанные с определением массы брутто, нетто, отходов, количества порций.  Учащийся демонстрирует знания нормативной документации, действующей в области общественного питания.  Учащийся демонстрирует владение навыком приготовление сложных холодных десертов. | Текущий контроль:  1. Оценка и обсуждение решения ситуационных задач.  2. Проверка выполнения результатов самостоятельной работы.  3. Оценка и обсуждение результатов лабораторных работ.  Рубежный контроль:  1. Тестирование.  2. Проверочная работа по разделам.  Итоговая оценка по МДК  Итоговый контроль по модулю:  1. Квалификационный экзамен |
| ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | Учащийся демонстрирует умение организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, оценивать качество и безопасность готовой продукции.  Учащийся демонстрирует знание ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых горячих десертов.  Учащийся демонстрирует умение использовать данный вид технологического оборудования.  Учащийся демонстрирует знание технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.  Учащийся умеет выполнить расчеты, связанные с определением массы брутто, нетто, отходов, количества порций.  Учащийся демонстрирует знания нормативной документации, действующей в области общественного питания.  Учащийся демонстрирует владение навыком приготовление сложных горячих десертов. | Текущий контроль:  1. Оценка и обсуждение решения ситуационных задач.  2. Проверка выполнения результатов самостоятельной работы.  3. Оценка и обсуждение результатов лабораторных работ.  Рубежный контроль:  1. Тестирование.  2. Проверочная работа по разделам.  Итоговая оценка по МДК  Итоговый контроль по модулю:  1. Квалификационный экзамен |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| --- | --- | --- |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; * оценка эффективности и качества выполнения; |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | * работа на ПВМ, использование новейшего оборудования. |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | * самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | * организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | анализ инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности | * соблюдение техники безопасности |

1. \* Раздел профессионального модуля – часть примерной программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний. [↑](#footnote-ref-1)