

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

название профессионального модуля

Специальность
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код и наименование специальности

базовой подготовки
базовой или углубленной (для ППСЗ)

Форма обучения
Очная
очная, очно-заочная, заочная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Уланов Н.В., преподаватель Александров

Рабочая программа пересутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. [подпись]

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР [подпись] Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



[подпись] Андрианова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы [подпись] Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**
 - 1.1. Область применения программы
 - 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля
 - 1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному модулю
 - 1.4. Количество часов на освоение программы модуля
- 2. Результаты освоения профессионального модуля**
- 3. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 3.1. Тематический план профессионального модуля
 - 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
- 4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля**
 - 4.1. Образовательные технологии
 - 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
 - 4.3. Информационное обеспечение обучения
 - 4.4. Общие требования к организации образовательного процесса
 - 4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса
- 5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технологии продукции общественного питания в части освоения основного вида деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, а также общих и профессиональных компетенций.

1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при изучении профессионального модуля

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложных холодных и горячих десертов из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3. Цели и задачи модуля, требования к результатам обучения по профессиональному

Целью овладения ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является формирование умений и навыков организации приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по приготовлению сложных горячих и холодных десертов;
- овладение умениями приготовления сложных горячих и холодных десертов.

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

иметь практический опыт:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных 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 приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- 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 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.

1.4. Количество часов на освоение программы модуля

Всего – 270 часов, в том числе:

производственной практики 108 часов;

максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося 38 часов;

консультаций для обучающихся 16 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Форма итоговой аттестации обучающихся за 7 семестр по профессиональному модулю ПМ.05:
Экзамен квалификационный

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ¹	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов		Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия, практические занятия и семинары, часов	Всего, часов	в т.ч., индивидуальный проект, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.5.1	Раздел 1 Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.	89	60	27	20	-	8	-	-
	Раздел 2 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.	73	48	27	16	-	8	-	-
	Производственная практика	108*							108*
	Всего:	270	108	54	38	-	16	-	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»		270	
МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»		108	
Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложных холодных десертов.		60	
Тема 1.1 Общие правила приготовления холодных десертов	Содержание	5	
	1 Значение холодных десертов в питании, их классификация Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов Подготовка продуктов для приготовления сложных холодных десертов Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами Методы приготовления сложных холодных десертов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении СХД		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы (доп. ингредиенты, и оценка качества) Подготовка презентации		
Тема 1.2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	Содержание	4	2,3
	1 Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей, Ассортимент и технология приготовления фруктов, ягод, плодовых овощей, Оформление и техника декорирования фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Температурный и санитарный режим приготовления и подача. Сроки хранения		
	Самостоятельная работа: - работа с конспектом; - работа с дополнительной литературой; - докладна тему «Оформление и техника декорирования фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов»		
Тема 1.3. Технология приготовления желе, муссов, суфле и кремов	Содержание 1 Классификация желированных десертов. Предварительная подготовка сырья. Ассортимент и технология приготовления желе Ассортимент и технология приготовления муссов Ассортимент и технология приготовления суфле Ассортимент и технология приготовления кремов Начинки, соусы и глазури. Оформление, тех-ка декорирования и подача желированных СХД Температурный и санитарный режим приготовления и подачи желированных блюд. Сроки хранения	7	2,3

	Практическое занятие №1		3	
	1	Оформление технической документации. Решение ситуационных задач		
	Лабораторная работа №1		6	
	1	Приготовление десертных салатов, муссов, самбуков, кремов.		
	Самостоятельная работа: -интернет ресурс, рецепты -оформление технологических карт -подготовка отчета		1 1 1	
Тема 1.4. Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, терринов и бланманже	Содержание			2,3
	1	Ассортимент и технология приготовления мороженого Предварительная подготовка сырья. Ассортимент и технология приготовления парфе Ассортимент и технология приготовления щербета Ассортимент и технология приготовления терринов Ассортимент и технология приготовления бланманже Комбинирование различных способов приготовления. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Начинки, соусы и глазури Оформление и техника декорирования Температурный и санитарный режим приготовления и подача. Сроки хранения	9	
	Практическое занятие №2		3	
	1	Расчет сырья для ЛПП №2. Решение ситуационных задач.		
	Лабораторная работа №2			
	1	Приготовление, оформление и способы подачи парфе, щербета, бланманже и террина.	6	
	Самостоятельная работа: -подготовка презентации; -доклад на тему «История возникновения и совершенствования десертов до настоящего времени» -оформление калькуляционных карт; -оформление лабораторной работы.		2 2 1 1	
	Содержание			
	1	Ассортимент и технология приготовления пая Ассортимент и технология приготовления тирамису Ассортимент и технология приготовления чизкейка Охлаждение и замораживание основ для приготовления пая, тирамису и чизкейков. Комбинирование различных способов приготовления. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Начинки, соусы и глазури Оформление и техника декорирования пая, тирамису и чизкейков Температурный и санитарный режим приготовления и подача. Сроки хранения	7	
	Практическое занятие №3		3	
1	Расчет сырья для ЛПП №3. Решение ситуационных задач.			
Лабораторная работа №3		6		
1	Приготовление, оформление и способы подачи пая, тирамису и чизкейков			

	Самостоятельная работа: - Технологическая схема приготовления пая - составление таблицы (сроки хранения холодных десертов) - оформление лабораторной работы Повторение раздела №1	1 1 1 2	
Тест		1	
	<i>Консультации: Ознакомление с требованиями предъявляемые к презентации. Обсуждение теоретических вопросов. Решение задач. Заполнение технологических карт.</i>	8	
Раздел 2.		48	
Технологические процессы приготовления сложных горячих десертов.			
Тема 2.1 Общие правила приготовления горячих десертов	Содержание	5	2,3
	1 Значение горячих десертов в питании и их классификация. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов Органолептический метод определения степени готовности сложных горячих десертов Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Методы приготовления сложных горячих десертов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении СГД		
	Практическая работа (Семинар)	3	
	1 Обсуждение тем презентаций		
	Самостоятельная работа: Презентация по темам: «Органолептический метод определения степени готовности сложных горячих десертов» «Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Методы приготовления сложных горячих десертов»	2 2	
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	Содержание		1
	1 Ассортимент и технология приготовления суфле. Начинки, соусы и глазури. Ассортимент и технология приготовления пудингов. Начинки, соусы и глазури. Ассортимент и технология приготовления овощных кексов. Начинки, соусы и глазури. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения	4	2,3
	Лабораторная работа №4	6	
	1 Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.		
	Самостоятельная работа: - технологическая схема приготовления пудинга - технологическая схема приготовления овощных кексов - оформление отчёта	1 1 1	
Тема 2.3.	Содержание	5	

Технологический процесс приготовления гурьевской каши, снежков из шоколада	1	Технология приготовления гурьевской каши. Комбинирование различных способов приготовления. Технология приготовления снежков из шоколада Оформление и техника декорирования Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения		
	Практическое занятие №4		3	
	1	Расчет сырья для приготовления СГД. Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости		
	Лабораторная работа №5		6	
	1	Приготовление, оформление, сервировка и подачи гурьевской каши, снежков из шоколада		
	Самостоятельная работа: - кроссворд - алгоритмом приготовления снежков (2 варианта) - оформление отчёта	3 1 1		
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления шоколадного фондю и десертов фламбе	Содержание		4	2,3
	1	Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов. Комбинирование различных способов приготовления десертов. Технология приготовления шоколадного фондю и дополнительные ингредиенты Технология приготовления десертов фламбе. Оформление и техника декорирования Температурный и санитарный режим приготовления и подачи. Требования к безопасности хранения		
	2	Основные характеристики п/ф промышленного изготовления. Требования к безопасности хранения п/ф для приготовления СХГД	2	
	Практическое занятие №5		3	
	1	Расчет сырья для приготовления СГД		
	Лабораторная работа №6		6	
	1	Приготовление, оформление шоколадного фондю и десертов фламбе		
		Самостоятельная работа: - конспект способы фламбе; - презентация на тему «Основные характеристики п/ф промышленного изготовления» - повторение раздела №2	1 2 2	
	Консультации: Решение ситуационных задач. Заполнение калькуляционных карт. Решение задач на взаимозаменяемость и нахождение энергетической ценности. Разъяснение теоретических вопросов. Заполнение технологической документации.		8	
	Тест		1	
Самостоятельная работа при изучении МДК 05.01.			38	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и нормативно-технической документации.			3	
Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление и подготовка их к защите.			7	
Составление технологических схем и алгоритма приготовления десертов (по заданию преподавателя с использованием интернет ресурсов).			5	
Подготовка докладов по темам.			4	
Создание презентаций по темам.			10	
Составление таблиц.			2	

Решение кроссворда.	3	
Повторение пройденного материала к тестовой работе	4	
Производственная практика	108	
Виды работ: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
Всего	270	

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).

При реализации профессионального модуля организуется практическая подготовка путем проведения практических (и лабораторных) занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (54 час.), а также производственной практик (108 часа).

При проведении производственной практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при изучении профессионального модуля реализуется:

- непосредственно в филиале «Лыткарино» ГБОУ ВО «Университет «Дубна» (практические (и лабораторные) занятия, учебная практика);
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (производственная практика).

Промежуточная аттестация²:

по профессиональному модулю – квалификационный экзамен в 7 семестре;

по МДК 05.01.«Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» в 7 семестре – экзамен.

производственная практика–в 7 семестре.

4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля

4.1. Образовательные технологии

4.1.1. Указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий и дающие наиболее эффективные результаты освоения междисциплинарных курсов.

4.1.2. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности реализация компетентного подхода должна предусматривать использование в учебном процессе активных форм проведения занятий: использование электронных образовательных ресурсов, групповых дискуссий, деловых и ролевых игр, анализа производственных ситуаций, индивидуальных и групповых проектов.

Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые в учебном процессе

Семестр	Вид занятия*	Активные и интерактивные формы проведения занятий	Разработанные учебно-методические материалы, обеспечивающие реализацию формы проведения занятий
7	Л	Инновационные формы проведения учебных занятий 1. Лекция интерактивная в форме: -лекция с запланированными ошибками - лекция – диалог - лекция с разбором конкретных ситуаций. 2. Активные и интерактивные формы проведения учебных занятий Применение электронных образовательных ресурсов	Конспект к занятиям Презентации к занятиям
	ПЗ	- творческие задания - поисковая деятельность учащихся	Инструкционные карты к практическим занятиям
	ЛР	Практико-ориентированное и проблемное обучение	Инструкционные карты для выполнения лабораторных работ

*) Л – лекции, ПЗ – практические занятия, С – семинары, ЛР – лабораторные занятия

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебников;
- комплект учебно-методической документации: методические указания для выполнения практических занятий, методические указания для выполнения лабораторных работ, образцы

технологических и калькуляционных карт.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением:

Windows XP	15	1	лицензионная	
Microsoft Office 365	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
AVAST антивирус	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	15	1	удаленный рабочий стол	
eTXT Антиплагиат	15	1	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	15		свободно распространяемая	без ограничений

"Сеть КонсультантПлюс" 15 договор об информационной поддержке

- DVDplayer;
- мультимедиа проектор;
- теле и видео аппаратура;
- DVD фильмы.

Оборудование «Учебного кондитерского цеха» и рабочих мест обучающихся:

- технологическое оборудование (столы производственные, раковины, холодильный шкаф, мясорубка, миксер, электрические плиты, пароконвектомат, стеллажи, весы настольные, блендер, полка-шкаф);
- производственный инвентарь (ножи поварской тройки; разделочные доски; лотки; сковороды большие, средние, малые; кастрюли разной ёмкости; сотейники разной ёмкости; противни; венчики; вилки поварские; лопатки; приспособление для процеживания отваров; сита разного диаметра; черпаки, шумовки; дуршлагы разной ёмкости; выемки различной формы; скребок для сливочного масла; формы для запекания; формы для железированных десертов; набор вспомогательного инвентаря (мерные кружки; термометры; силиконовые коврики; скалка, формы для щербета).
- посуда столовая для оформления и отпуска;
- наборы пряностей;
- оборудование рабочего места для студентов;
- нормативно-технологическая документация.

Реализация программы профессионального модуля *ПМ. 05* «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей десертов» предполагает проведение производственной практики в объеме 108 часов.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г. - 192с. – (Индустрия питания).
2. Приготовление сладких блюд и напитков [Электронный ресурс]: Электронный образовательный ресурс для профессионального модуля «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии «Повар, кондитер» / А.В. Сеницына. - М.: Академия - Медиа, 2013г. (Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты : Учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова; Рец. А.А.Селезнев; Ред. Н.В.Менщикова. - 3-е изд.,стер. - М. : Академия, 2013г. - 80с.

Периодические издания

1. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).

Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

Профессиональные ресурсы Интернет

1. Кулинарные рецепты с фото, пошаговые рецепты блюд с фотографиями: <http://www.gastronom.ru>
2. Рецепты десертов и сладкой выпечки. <https://webspoon.ru/foodtype/vypechka>
3. Рецепты десертов. <http://www.gastronom.ru>

4.4 Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроля запасов сырья», «Охрана труда», «Метрология и стандартизация», «Товароведение пищевых продуктов». Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения на вводном занятии. Текущий контроль по освоению модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов производственной практики.

Организация производственной практики по освоению профессионального модуля осуществляется после изучения междисциплинарного курса. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках освоения данного модуля является сдача теоретического экзамена. На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен включает теоретическую часть и выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания; Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года

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

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

Мастера производственного обучения: наличие среднего и высшего профессионального образования, а также опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, семинаров и лабораторных занятий, тестирования, а также при прохождении производственной практики

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
умения:		
У. 1 - органолептически оценивать качество продуктов;	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчёты по формулам;	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по</i>	От 2 до 5 баллов

горячих десертов;	<i>производственной практике</i>	
У. 7 - оценивать качество и безопасность готовой продукции	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
оформлять документацию;	<i>оценка выполнения лабораторных работ, оценка выполнения работ по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
знания:		
3. 1 - ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, защиты презентации, тесты и экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 2 - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, защиты презентации, тесты и экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 3 - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, защиты презентации, тесты и экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 4 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 5 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, экспертная оценка защиты лабораторной работы</i>	От 2 до 5 баллов
3. 6 - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 7 - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, Гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 8 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, тесты, экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 9 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 10 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты</i>	От 2 до 5 баллов

десертов;	<i>экзамен</i>	
3. 11 - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 12 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	<i>Фронтальный опрос, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 13 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 14 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 15 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 16 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 17 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов
3. 18 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	<i>Фронтальный опрос, лабораторная работа, защиты презентации, тесты экзамен</i>	От 2 до 5 баллов

Результаты освоения программы (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
Общие компетенции			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Оценка результатов самостоятельной работы Экспертная оценка на лабораторных работах Опрос Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную	- обоснование выбора и применение методов и	Экспертная оценка	От 2 до 5 баллов

<p>деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	<p>эффективности и правильности принимаемых решений на занятиях</p>	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p>	<p>Наблюдение с фиксацией фактов</p>	<p>От 1 до 5 баллов</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения лабораторных задач, домашних заданий.</p>	<p>От 1 до 5 баллов</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения лабораторных работ</p>	<p>От 1 до 5 баллов</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений</p>	<p>Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе,</p>	<p>От 1 до 5 баллов</p>

потребителями.	взаимодействовать и общаться со сверстниками, преподавателями и мастерами в ходе обучения	находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями на лабораторных работах	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу при выполнении заданий на лабораторной работе	От 1 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании и при выполнении профессиональных заданий на лабораторных работах	От 1 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении лабораторных работ	От 1 до 5 баллов

Вид профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячих десертов

Профессиональные компетенции

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -защита презентаций; -тестирования; -фронтальный опроса;	От 2 до 5 баллов
---	---	---	------------------

	<p>органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	<p>- защита по каждому из разделов производственной практике; -тест; -экзамен по МДК; Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>	
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления</p>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических занятий; -защита презентаций; -тестирования; -фронтальный опроса; -зачетов по каждому из разделов производственной практике;</p>	<p>От 2 до 5 баллов</p>

	<p>для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта;</p>	<p>-контрольных работ; -экзамен по МДК; Итоговый контроль: Квалификационный экзамен по профессиональному модулю</p>	
--	---	--	--

Критерии оценок тестовых работ

Тема 1	Тема 2
от 26 и более – «5» (4 ошибки)	от 26 и более – «5» (4 ошибки)
от 21 до 25 – «4» (9 ошибок)	от 21 до 25 – «4» (9 ошибок)
от 16 до 20 – «3» (14 ошибок)	от 16 до 20 – «3» (14 ошибок)
менее 15 – «2»	менее 15 – «2»

Критерии оценки практических работ:

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Критерии оценки лабораторных работ:

При бракераже блюда используется критерии оценок при проведении и выполнения лабораторных занятий.

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполнение норм выработки	Требования	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организованно учащимся самостоятельно, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены несущественные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	На 100%	Допущены несущественные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленным и при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Несоблюдение правил	Допущены значительные	Качество не соответствует	Допущены грубые ошибки, не соблюдена	План работ на занятии полностью составлен

				недовыполнение	установленным требованиям	норма подачи	мастером
--	--	--	--	----------------	---------------------------	--------------	----------

Оценка «5» выставляется студенту, если он имеет отчет, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы. Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями

Оценка «4» выставляется студенту, если он имеет отчет, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Оценка «3» выставляется студенту, если он имеет отчет, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы. При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Оценка «2» выставляется студенту если он не имеет отчет, при выполнении практических навыков имеет грубые ошибки.

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Критерии оценки презентации:

оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10 - 12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, четко и быстро отвечает на поставленные вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

Критерии оценки промежуточной аттестации:

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Критерии оценки экзамена квалификационного:

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Московская область

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

Московской области «Университет «Дубна» -

Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Протокол № _____

Аттестационно - квалификационной комиссии

от « » декабря 201 г.

по приему квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ_05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», гр. №59

Ф.И.О. обучающегося _____

Присутствовали: председатель _____ Андрианова Нина Павловна _____

(Фамилия, инициалы)

Члены комиссии О.Г. Савельева, Н.В. Иванова, Т.И. Баркова _____

Секретарь В.А. Чулкин _____.

Практическая квалификационная работа.

Вопросык студенту:

(фамилия лица, задавшего вопрос)

(фамилия лица, задавшего вопрос)

Общая характеристика ответов студента на заданные вопросы:

Общая характеристика выполнения работы студентом:

Решение аттестационной комиссии:

Признать, что студент _____ (Ф.И.О.) вид профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции освоил/не освоил (указать нужное)

Признать, что студент _____ (Ф.И.О.) сдал квалификационный экзамен с оценкой _____ .

Особые мнения членов комиссии: _____

Председатель комиссии: _____ Н.П. Андрианова
Ф.И.О.

Члены комиссии: _____ О.Г. Савельева
Ф.И.О.

_____ Н.В. Иванова
Ф.И.О.
_____ Т.И. Баркова
Ф.И.О.

Секретарь комиссии: _____ В.А. Чуклин
Ф.И.О.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
 Московская область
 Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
 Московской области «Университет «Дубна» -
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Группа № 49

№ п/п	Ф.И.О. студента	Результаты аттестации по компонентам профессионального модуля		Сформированность/ не сформированность компетенций										Оценка за квалификационный экзамен	Решение об освоении вида профессиональной деятельности (освоен/не освоен)		
		МДК 05.01	ПП 05.01	ОК 1 (портфолио)	ОК 2	ОК 3	ОК 4 (портфолио)	ОК 5 (портфолио)	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1			ПК 5.2	
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

« » декабря 2017г.

Председатель комиссии: _____ Н.П. Андрианова

Ф.И.О.

Члены комиссии: _____ О.Г. Савельева

Ф.И.О.

_____ Т.И. Баркова

Ф.И.О.

_____ Н.В. Иванова

Ф.И.О.

Секретарь комиссии:

_____ В.А. Чуклин

Перечень материалов для текущего и промежуточного контроля знаний студентов

МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

1.Тесты

1 Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?

- а) 10%-15% б) 20%-25%
в) 30%-35% г) 5%-10%

2 Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы б) соединительной ткани кожи и костей животных
в) картофеля г) морских водорослей

3 Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания?

- а) 1:8 б) 1:2 в) 1:5 г) 1:3

4 Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ?

- а) сахар б) соль в) пищевая кислота г) сода

Определите десерт "Суфле ванильное"	 <p>а) б) в) г)</p>			
Определите десерт "Морковный кекс"	 <p>а) б) в) г)</p>			
Определите десерт "Снежки " в сладком соусе"	 <p>а) б) в) г)</p>			
Определите десерт "Тирамису"	 <p>а) б) в) г)</p>			
Определите десерт "Воздушный пирог из яблок"	 <p>а) б) в) г)</p>			

Инструкционная карта к практическому занятию № 1

Тема: Составление технологической карты на приготовление десертных салатов, муссов и кремов. Решение ситуационных задач.

Цель: Закрепление практических навыков по заполнению технологических карт приготовления десертных салатов, муссов и кремов. Рассчитать энергетическую ценность данных десертов.

Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.
2. Ответить на контрольные вопросы.
3. Готовую практическую работу предоставить для проверки преподавателю.

Пособия: Калькулятор, таблица «Химический состав продуктов», технологические карты

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2013. -680с.: ил.

Задание для выполнения

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты приготовления следующих десертов, на 1 порцию и на 4 порции:

Табл.№1

№ варианта	Наименование десертов
Вариант 1	Десертные салаты
Вариант 2	Муссы
Вариант 3	Кремы

2. Рассчитать энергетическую ценность десертов по вариантно на 1 порцию

Контрольные вопросы:

1. Каково значение фруктовых и ягодных салатов.
2. Опишите желирующие вещества: крахмал, желатин, агар, агароид, фуцелларан.
3. Способы приготовления кремов и их краткая характеристика.
4. Основные дефекты мусса.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3

Тема: Приготовление, оформление и способы подачи пая, тирамиссу и чизкейков

Цель: Обучение практическим навыкам по технологии приготовления, оформления и способам подачи пая, тирамиссу и чизкейков с использованием технологических карт; безопасным приемам работы с технологическим оборудованием при приготовлении десертов.

Задание: Согласно технологическим картам, оформленным на практическом занятии, приготовить и оформить (по вариантно) пай, тирамиссу и чизкейк.

Оборудование, инвентарь, инструменты и посуда: Индукционные плиты, холодильник, весы электронные, производственные ванны, миксер, производственный стол. Кастрюли, миски, венчик, сито, разделочная доска, ножи, ложка, формочки для десертов. Столовая посуда для оформления и отпуска десертов.

Сырье: Согласно технологической карте.

Последовательность выполнения работы:

1.Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Приготовить десерт в соответствии с их рецептурой и технологией, соблюдая технику безопасности
3. Оформить блюдо для дегустации и оценки качества десертов.
4. Убрать и сдать рабочее место и посуду.
5. Ответить на контрольные вопросы.
6. Сдать отчет по лабораторной работе.

Вариант 1 Пай

Вариант 2 Тирамиссу

Вариант 3 Чизкейк

Вопросы для контроля знаний студентов.

1. Сроки хранения и температура подачи и чизкейка.
2. Особенность технологического процесса приготовления пай от чизкейка.
3. Правила охлаждения основ для приготовления СХД.
4. П/Ф промышленного изготовления, используемые для приготовления СХД.

4.Контрольная работа

Задания для контрольной работы № 1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Заполнить таблицу: Оборудование, необходимое для приготовления десертов

Ситуационная задача. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?

Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

5. Темы презентаций

1. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами Методы приготовления сложных холодных десертов
2. Оформление и техника декорирования мороженого, парфе, щербета, терринов и бланманже
3. Органолептический метод определения степени готовности сложных горячих десертов

6. Экзаменационные вопросы для междисциплинарного экзамена

1. Классификация десертов. Значение десертов в питании.
2. Составьте технологическую схему приготовления компота из свежих яблок. Органолептическая оценка готового блюда. Сервировка и подача блюда. Требования к безопасности хранения компота из свежих яблок
3. Задача №1

7. Билеты на Экзамен квалификационный

Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготавливаемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

- Максимальное время выполнения заданий – 8 часов.

Задание варианта № 1.

Приготовить:

1. Фруктово – ягодный салат.
2. Суфле шоколадное

Полный комплект заданий и иных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю приводится в фонде оценочных средств

Методический комплект обеспечения внеаудиторной работы обучающихся по профессиональному модулю включает:

- 1) Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ.

Для самостоятельной работы студентов закреплен кабинет № 12 с 14 компьютерами и свободным выходом в Интернет

Windows 7	12	14	соглашение о подписке	без ограничений
Microsoft Office 365	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
360 total security	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
CitrixReceiver	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
7-zip 9.20	12	14	свободно распространяемая	без ограничений
Справочно-правовая система "ГАРАНТ-образование"	12	свободно		распространяемая
		без ограничений		
"Сеть Консультант Плюс"	12		договор об информационной поддержке	