

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Зав.производством

Ресторанного комплекса

СПбГБУ «Дирекция по управлению

гостиничным и ресторанным комплексом»

_____ Е.А. Устинова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04
«Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и
горячих десертов, напитков сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

для специальности

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

Год начала подготовки по УП 2022

На базе среднего общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Технологии и организация
общественного питания»
Протокол № 9 от «25» апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
Н.А. Кухаренкова _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А.Байбиков
«__» _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО СПбПУ
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Институт среднего профессионального образования Санкт-Петербургский политехнического университета Петра Великого

Разработчики:

Ерахова Е.В. – преподаватель ИСПО СПбПУ
Гроза М.М. - преподаватель ИСПО СПбПУ
Чертовская В.В. - преподаватель ИСПО СПбПУ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется на 3 курсе обучения по данной специальности.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</p>

	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося **150 часов**, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося **98 часов**, из них **48 часов** лабораторных и **12 часов** практических занятий;

самостоятельная работа обучающегося – **10 часов** и консультации;

производственная практика (по профилю специальности) – **36 часов**;

экзамен по модулю – **6 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес- сиональ- ных общих компетенц ий	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова- тельной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), часов		Учебная	Производств енная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.6 ОК 01-11	Раздел 1 Организация и технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для различных категорий потребителей	108	98	48/12	-	-	-	10
ПК 4.1-4.6.	Производственная практика	36	-	-	-	-	36	-
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	150	98	60	-	-	36	10

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	1 семестр (24часов лекции, 12часов практические работы, 42часа лабораторные работы, 10 часов самостоятельная работа, итого 88 часов)			
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			98	
Раздел 1 Определение качества и безопасности сырья и его товароведная характеристика.			4	
Тема 1.1. Товароведная характеристика субтропических и тропических плодов.	Содержание		2	
	1.	Товароведная характеристика некоторых видов субтропических и тропических плодов: манго, папайя, киви, ананас, бананы, личи, карамбола, питихайя, требования к качеству.		2
	2.	Классификация цитрусовых плодов: апельсины, мандарины, агли, помело, климентины, минеолы, танжерины, кумкваты, Лаймы и лимоны.		2
	3.	Условия хранения субтропических и тропических плодов. Влияние температурного режима хранения на сохранения качества плодов.		2
Тема 1.2. Полуфабрикаты промышленного производства для десертной кулинарной продукции.	Содержание		2	
	1.	Характеристика полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции: нугатин, тесто фило, смеси (фруктовая, шоколадная, белковая, яично-молочная), пюре из фруктов и ягод, соусы, украшения из мастики, шоколада, мармелада, вафельные. Требования к качеству и безопасности, условия хранения.		2
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			2	
Рабочая тематика домашних заданий:				
1. Изучение видов субтропических и тропических плодов, их товароведной характеристики. 2. Изучение ассортимента полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции.				

Раздел 2 Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов		4	
Тема 2.1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Содержание		4
	1.	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.	2
	2.	Организация рабочих мест по приготовлению: <ul style="list-style-type: none"> • фруктовых десертов-салатов • железированных десертов • замороженных десертов • горячих десертов 	
	3.	Технологическое, холодильное оборудование, инвентарь, посуда для приготовления и подачи сложных десертов.	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2		4	
Рабочая тематика домашних заданий			
1. Изучение новых видов оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и подачи десертов.			
Раздел 3 Приготовление сложных холодных и горячих десертов			
Тема 3.1. Приготовление сложных холодных десертов.	Содержание		70
	1.	Классификации, ассортимент сложных холодных десертов.	2,3
	2.	Методы приготовления сложных холодных десертов: карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивания при нагревании, взбивание при охлаждении, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей.	2,3
	3.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.	2,3
	4.	Температурный и санитарный режим (охлаждение, замораживание) приготовления холодных десертов.	2,3
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	2,3
	6.	Отделочные полуфабрикаты для оформления десертов: глазури, кремы, украшения из шоколада и карамели, меренги; рисовальные массы; посыпки, тьюиль.	
	7.	Тулипное тесто и изделия из него.	
	8.	Соусы и начинка для холодных десертов	
	9.	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных муссов, кремов, ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, терина кофейного,	2

	ягодного, муссов, тортов из замороженных муссов, бланманже миндального, крема ванильного, миндального, крем-брюле, крем-карамели, заварного молочно-шоколадного. Определение готовности. Требования к качеству.		
	10. Технология приготовления холодного суфле с фруктами и кофейно-пралинового замороженного. Требования к качеству.		
	11. Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада, щербетов и граните (щербетов лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Требования к качеству.		
	12. Холодные десерты с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырники кексы с ягодами и орехами, сырники пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Требования к качеству.		
	13. Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, бруштон и хрустиньи. Требования к качеству.		
	14. Варианты оформления и декорирования сложных холодных десертов.		
	15. Требования к безопасности хранения и подачи холодных десертов		
	16. Актуальные направления в приготовлении и оформлении холодных десертов.		
	Лабораторные работы 1. Приготовление и отпуск сложных холодных десертов: железированные - Шоколадное яйцо из яблочным самбуком с соусом клюквенным - Йогуртовый мусс с консервированными фруктами на бисквите - Мильфей с вишней с ванильным кремом 2. Приготовление и отпуск сложных десертов из творога и мягкого сыра: - Чизкейк (песочный п\ф) - Трубочки с творожным кремом - Тирамису 3 Приготовление и отпуск сложных холодных десертов на выпечном п\ф: -Тарт пряно-шоколадный - Кольцо из заварного теста с маковым муссом - Татен с яблоками в меду 4 Приготовление и отпуск сложных замороженных десертов: -Мороженое «Сюрприз» - Какао-щербет с тушеными грушами - Парфе с брауни 5 Приготовление и отпуск сложных горячих десертов:	42	

	<ul style="list-style-type: none"> - Шоколадный фондан с ванильным соусом - Креп-сюзет - Саварен с компоте из свежих фруктов под карамелью <p>6 Приготовление и отпуск сложных горячих десертов суфле и пудинги:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Суфле апельсиновое - Шоколадный пудинг - суфле клубничное(малиновое)со взбитыми сливками и карамелью <p>7 Приготовление и отпуск сложных горячих десертов с использованием фруктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Груша в мраморном бисквите с карамельным бисквите - Оладьи с бананами и абрикосовым соусом - Яблоки в тесте жареные с шоколадно-ореховым соусом 		
	Практические занятия	12	
	1. Карвинг из фруктов. Филитирование цитрусовых. Изготовление корзин из фруктов.	4	
	2. Темперирование шоколада.Приготовление соусов. Изготовление декора из шоколада. Декорирование десертных тарелок соусами и шоколадом.	4	
	3. Расчет массы сырья для приготовления холодных сложных десертов. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья). Составление технико-технологических карт на авторские холодные сложные десерты.	4	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 2	4	
	Рабочая тематика домашних заданий		
	1. Выполнение презентации по ассортименту холодных и горячих сложных десертов ресторанной кухни. 2. Выполнение реферата по ассортименту, технологии приготовления десертов десертных кафе и баров. 3. Выполнение презентации по ассортименту десертов национальных кухонь народов мира. Разработка технико-технологических карт на авторские десерты.		
	2 семестр(14 часов лекции, 6 часов лабораторные, итого 20часов)		
Тема 3.2. Приготовление сложных горячих десертов.	Содержание	20	
	1. Ассортимент сложных горячих десертов.	14	2
	2. Методы приготовления сложных горячих десертов: проваривание, варка на водяной бане, глазирование, фламбирование, темперирование шоколада, фондирование.		2
	3. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, требования к их качеству.		2

	4.	Температурный и санитарный режимы приготовления горячих десертов.		2	
	5.	Соусы для горячих десертов.		2	
	6.	Особенности и варианты оформления и декорирования горячих десертов.		2	
	7.	Технология приготовления суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, сырного, шоколадно-орехового суфле на манной крупе. Требования к качеству.		2	
	8.	Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного.		2	
	9.	Технология приготовления каши гурьевской, пирога из яблок, снежков из шоколада, снежков в сливочном соусе.		2	
	10.	Шоколадное, фруктовое фондю.		2	
	11.	Фламбированные десерты.		2	
	12.	Определение готовности и качества десертов органолептическим способом.		2	
	13.	Требования к безопасности хранения и подачи горячих десертов.		2	
	14.	Актуальные направления в приготовлении, оформлении и подачи сложных горячих десертов.		2	
	Лабораторные работы			6	3
		8. Приготовление и отпуск сложных десертов Петербургской кухни: - Бланманже - Десерт Павлова - Трюфели			
	Всего			150 (с уч.конс.)	
	Производственная практика – (по профилю специальности) итоговая (концентрированная) по модулю ПМ 04 Виды работ 1. Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом. 2. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов. 4. Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать. 5. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. 6. Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. 7. Карамелизовать фрукты. 8. Фламбировать готовые горячие десерты, Фрукты, ягоды. 9. Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните. 10. Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина. 11. Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, туюиль. 12. Темперировать шоколад. 13. Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовках. 14. Приготавливать горячие десерты суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.			36	

15. Оформить сложные и горячие десерты. 16. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов. 17. Определить готовность и качество десертов органолептическим способом. 18. Организовывать рабочее место для приготовления десертов. 19. Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов. 20. Разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия. 21. Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов. 22. Составить технико-технологические карты на новые десерты. 23. Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу холодных и горячих десертов.		
---	--	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- кабинет технологии продукции общественного питания;
- кабинет товароведения продовольственных товаров;
- кабинет организации производства общественного питания.

Кабинеты оснащены мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- для рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- для организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс(мультимедиа проектор, компьютеры, принтер, сканер)

В кабинете находятся:

- паспорт кабинета;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю включающий в себя рабочую программу модуля, КОС;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект методической литературы для преподавателей;
- наглядные пособия;
- дидактические материалы.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:

- Пароконвектомат «UNOX» - 2 шт.
- Конвекционная печь ARIANA- 1 шт.
- Пароконвекционная печь - 2 шт.
- Пароконвектомат Abat-1 шт.
- Пекарский шкаф -1 шт.
- Расстоечный шкаф – 2 шт.
- Конвекционный шкаф - 1 шт.
- Электроплиты -8 шт.
- Гастрономическая машина - 1 шт.
- Гриль - 2 шт.
- Тостер -2 шт.
- Электрофритюрницы-2 шт.
- Машина для взбивания-3 шт.
- Весы электронные - 6 шт.
- Электрокипятильник - 1шт.
- Посудомоечная машина - 1 шт.
- Холодильник - 7 шт.
- Электромясорубки - 2 шт.
- Миксеры - 5 шт.
- Блендер - 8 шт.
- Соковыжималка - 1 шт.
- Комбайн - 1 шт.
- Столы нержавеющей - 32 шт.
- Вытяжки - 2 шт.

- Льдогенератор - 1 шт.
- Фондю - 2шт.
- Фламбе - 1 шт.
- Кухонный процессор – 1шт.
- Ванна моечная – 6 шт.
- Морозильный ларь -1шт.
- Аппарат шоковой заморозки -1шт.
- Лампа для карамели – 5 шт.
- Холодильник es 18 -5 шт.
- Плита индукционная Gastrorag TZBT-350D2 – 15 шт.
- Планетарный миксер KitchenAid – 8 шт.
- Столы для дегустации – 4 шт., скамейки – 11 шт.
- Набор инструментов для карвинга – 5 шт.
- Посуда и инвентарь, производственные столы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на производственной и учебной практике: производственные столы, наборы инструментов и инвентаря, посуды, сырье и продукты.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Синицына А. В. , Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования - 1-е изд. Москва: Академия, 2024

2.Леленкова, Елена Николаевна. Приготовление сложных десертов : учебное пособие / Е. Н. Леленкова ; 2024 .— 79 с. : ил. ; 20 см .— Библиогр.: с. 79.- 42

3.Леленкова, Е. Н. Замороженные десерты [Электронный ресурс] : учебное пособие.— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 8242 Кб) .— Санкт-Петербург : [б. и.], 2013 .— Загл. с титул. экрана Доступ по паролю из сети Интернет Adobe Acrobat Reader 9.0 .— Сведения доступны также в сети: <http://elib.spbstu.ru/dl/tei/public/5161.pdf>.

Дополнительные источники:

4.Соколова, Елена Ивановна. Современное сырье для кондитерского производства : учебное пособие для начального профессионального образования и профессиональной подготовки / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова .— 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2019 .— 62, [2] с. : ил. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер)— 13

5.Ермилова, Светлана Владимировна. Торты, пирожные и десерты : учебное пособие для начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова .— Москва : Академия, 2019 .— 77, [3] с. : ил., табл. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер : повышенный уровень) .— Библиогр.: с. 72.-9.

6. Ермилова, Светлана Владимировна. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого

теста : учебное пособия / С. В. Ермилова, Е. С. Соколова .— 2-е изд., стер. — Москва : Академия, 2009 .— 62, [2] с. : ил. ; 24 см .— (Непрерывное профессиональное образование : Кондитер : базовый уровень) .-30.

Ресурсы Интернет сайтов

<http://school-collection.edu.ru>

Отечественные журналы:

- 1.«Рестораны и гостиницы»
- 2.«Ресторатор»
- 3.«Торговое оборудование»
- 4.«Ресторанные ведомости»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием проведения учебных занятий по профессиональному модулю является наличие оборудованных рабочих мест учебных кабинетов по количеству обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по профессии «Повар», МДК.6.1 «Организация и контроль текущей деятельности персонала», МДК.6.2 «Организация обслуживания», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в организациях общественного питания», «Охрана труда», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Организация хранения и контроль запасов сырья».

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу «Организация и технология приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для различных категорий потребителей»: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения: дипломированные специалисты, имеющие среднее профессиональное и/или высшее профильное образование. Обязательным требованием является стажировка по профилю специальности в передовых предприятиях общественного питания не реже 1-го раза в 3 года.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, 	

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления 	
--	---	--

	<p>блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность 	

профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность в сохранении и укреплении здоровья по средствам использования средств физической культуры – правильное поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности 	

деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения инвестиционной деятельности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности – точно составлять бизнес план – точно презентовать бизнес-идею – правильно определять источники финансирования – адекватность применения грамотных кредитных продуктов для открытия дела 	