

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
С.А. Мазновский
2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

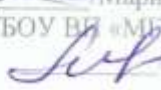
Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Ирина Владимировна Авдюшина

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  Марина Александровна Ильина

Мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»

 Ольга Юрьевна Медведева

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

«Сферы обслуживания»

председатель  И.В. Авдюшина

Протокол № 6 от 22 февраля 2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «1» марта 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от 22 февраля 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РИ-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	28
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	29

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочей профессии «Повар» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов;
- У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 проводить расчеты по формулам;
- У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9 оформлять документацию;

знать:

- З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- 36технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже и др.;
- 37технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.;
- 38правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 39варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 310варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 311варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 312актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 313сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 314температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 315требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 316основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 317требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего –342 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

практики – 72 часа, включая:

- учебной практики – 36 часов
- производственной практики (по профилю специальности) –36 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	270	180	100	-	90	*		
ПК 5.1-5.2	Учебная практика	36						36	
ПК 5.1-5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	342	180	100	-	90	-	36	36

3.2Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия
1	
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы профессионального модуля и знакомство студентов с основными условиями обучения.
Раздел ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
Тема05.01.01 Организация и	Содержание
	Технологические основы производства сложных холодных и горячих десертов.Значение сложных холодных и горячих десертов в кондитерском производстве.

ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Основные понятия, термины и определения. Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Предварительная обработка продуктов. Продукты, входящие в состав десертов. Правила и температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов и отдельных сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления начинок и глазури. Правила оформления глазури. Классификация и ассортимент соусов для сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Полуфабрикаты промышленного изготовления. Разработка рецептуры новых сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим приготовления и подачи разных типов десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий. Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателями). Составление рефератов: «Новые технологии, используемые для приготовления десертов», «Новые виды сырья, используемые в кондитерском производстве». Работа с профессиональными сайтами.

	Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Особенности подачи натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей. Использование и минимизация отходов. Требования к качеству. Компоты и фрукты в сиропе. Компоты и фрукты в сиропе. Ассортимент. Особенности приготовления компотов из всех видов плодов и ягод. Ассортимент. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи фруктов, ягод. Муссы и самбуки. Кисели. Особенности приготовления разных видов киселей. Ассортимент. Особенности подачи. Муссы и самбуки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи муссов и самбуков. Кремы, взбитые сливки, сабайоны. Кремы, взбитые сливки, сабайоны. Характеристика ассортимента; особенности и способы приготовления кремов, взбитых сливок. Суфле и зефир. Суфле и зефир, отличительные особенности. Технология приготовления различных видов суфле и зефира. Варианты оформления, техника. Желе и бланманже. Приготовление разных видов желе и бланманже. Отличительные особенности. Ассортимент. Варианты оформления и техники. Мороженое и парфе. Мороженое. Ассортимент. Технология приготовления различных видов мороженого. Варианты оформления, используемые наполнители. Технология приготовления различных видов парфе. Варианты оформления, техника декорирования парфе. Правила подачи, применение. Пай, конде. Ассортимент. Особенности технологии приготовления пая и конде. Варианты оформления, используемые наполнители. Пра. Тирамису и чизкейки. Ассортимент. Отличительные особенности. Технология приготовления тирамису и чизкейков. Вариант. Террины и щербеты. Террины и щербеты. Ассортимент. Технология приготовления различных видов терринов и щербетов. Используемые наполнители. Штрудели. Десерты фламбе. Бискотти. Бискотти. Ассортимент. Особенности технологии приготовления. Варианты оформления. Требования к качеству. Штрудели. Особенности приготовления теста. Используемые начинки и соусы. Десерты фламбе. Технология приготовления. Фруктово-овощные и ореховые десерты. Приготовление разных видов фруктово-овощных и ореховых десертов. Отличительные особенности. Ассортимент. Варианты оформления.
	Практические работы 1-11 № 1 Составление технико-технологических карт на сложные холодные десерты.

	Лабораторные работы 1 Приготовление железированных сложных десертов. 1 Желе многослойное 2 Суфле ванильное 3 Желе с наполнителем 4 Крем ванильный
	2 Приготовление железированных сложных десертов. 1. Самбук яблочный 2. Мусс клюквенный 3 Зефир из свежих яблок
	3 Приготовление холодных сложных десертов с использованием твердых и мягких сыров. 1 Чизкейк шоколадный 2. Тирамису с киви.
	4 Приготовление фруктово-овощных и ореховых десертов. 1 Штрудель грушевый 2 Халва морковная 3 Картофель в карамели 4 Ореховый грильяж
	5 Приготовление пай и конде, кексов 1. Пай яблочный 2. Абрикосовый конде. 3 Маффины с орехами и персиками 4 Кофейный кекс с клюквой
	6 Приготовление терринов и щербетов, бискотти 1. Щербет лимонный 2. Террин абрикосовый 3. Бискотти с каштанами.
	Приготовление холодных напитков Значение. Классификация. Характеристика сложных холодных напитков. Ассортимент. Технология приготовления сложных
	7. Лабораторная работа Приготовление холодных напитков
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий.

	Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателями)
	Составление рефератов: «Пай-что это такое», «История появления блюд Конде», «Маффины, Террины, Бискотти- их ассорти»
	Составление докладов: «Желированные сладкие блюда. Их оформление», «Сладкие соусы для десертов». Подготовка презентаций
	Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочников
	Контрольная работа
	3 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов. Суфле и пудинги. Гренки и корзиночки с плодами и ягодами Приготовление разных видов суфле и пудингов. Отличительные особенности. Ассортимент. Варианты оформления и техники декорирования. Гренки и корзиночки с плодами и ягодами. Используемые фрукты, ягоды и кремы. Варианты оформления и техника декорирования. Десерты из яблок. Шоколадно-фруктовое фондю. Ассортимент шоколадно-фруктового фондю. Особенности техники подачи и приготовления. Правила нарезки фруктов. Приготовление. Овощные кексы и сладкие каши. Приготовление десертов с использованием овощей и круп. Ассортимент. Варианты оформления и техника декорирования. Иллюстрация.
	Практические работы 12-18
	1. Составление технико-технологических карт на сложные горячие десерты.
	Лабораторные работы
	8 Приготовление сложных горячих десертов из фруктов.
	1 Каша Гурьевская
	2 Кекс с дыней

	3.Маффины с орехами и персиками 4.Кофейный кекс с клюквой
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий.
	Проработка учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателями).
	Составление рефератов: «Каша Гурьевская- история ее появления». Подготовка презентации.
	Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.
	4.Технологический процесс приготовления напитков. Горячие напитки. Значение. Классификация. Характеристика сложных горячих напитков. Ассортимент. Технология приготовления сложных горячих напитков.
	Практическая работа 19 Решение производственных ситуаций
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателями). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.
	5 Технологический процесс приготовления сложных национальных десертов. Национальные сложные десерты. Ассортимент. Особенности приготовления и подачи национальных сложных десертов. Варианты оформления.
	Практическая работа 20-27 Решение производственных ситуаций. Составление нормативной документации.

	Лабораторные работы 9.Национальные сложные десерты 1.Джезирия (конфеты из моркови) 2. Рахат-лукум 1. Флуден 2. Банановые пури
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебников) Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.

	Содержание		
	6 Особенности организации приготовления сложных холодных и горячих десертов. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Организация технологического процесса их приготовления. Подбор оборудования и инвентаря. Температурный и санитарный режим приготовления и хранения.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	4	
	Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	4	
	7 Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов. Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов. Подбор посуды и приборов для подачи. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	3	

	8Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Последовательность уборки стола после обслуживания.	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2 2	
	9Организация работы и рабочих мест в холодном цехе по приготовлению сложных холодных десертов	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов.	1 1	
	10Организация работы и рабочих мест в горячем цехе по приготовлению сложных горячих десертов	2	
	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	3	3
Т. 05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Содержание		
	Холодильное оборудование для технологических процессов: охлаждаемые столы (салатетты), шкафы и камеры шокового охлаждения и замораживания, охладители соков, ледогенераторы, фрезеры.	4	1,2
	Кухонное оборудование: блендер, миксер, слайсер, соковыжималка, тостер.	2	1,2
	Машины для получения пюреобразных продуктов. Машины для приготовления коктейлей	4	1,2
	Машины и механизмы специального назначения: размолочные механизмы МД для дробления орехов и растирания мака, дисковые машины и механизмы для размолы кофе.	4	1,2
	Кофеварки и кофе-машины	2	1,2

	Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	2	3
	Работа с нормативной и технологической документацией.	4	3
	Поиск необходимых Интернет-ресурсов.	2	3
Учебная практика		36	
Виды работ			
- Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами; - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами; - приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.		36	
Практика по профилю специальности		36	
Виды работ			
- Организация рабочего места по приготовлению сложных холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия; - расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с технологическими процессами; - приготовление сложных холодных десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - приготовление сложных горячих десертов, в соответствии со Сборником рецептов; - подбор посуды в соответствии с правилами подачи.		36	
Итого:		342	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства» и лаборатории «Учебный кондитерский цех и учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Классная доска.
- Стол для преподавателя.
- Стул для преподавателя.
- Столы для студентов.
- Стулья для студентов.

–шкаф

Технические средства обучения:

- переносная мультимедийная установка.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кондитерский цех и учебный кулинарный цех»:

- Жарочный шкаф
- Пароконвектомат
- Расстоечный шкаф
- Электрическая плита
- Тестомесильная машина
- Взбивальная машина
- Планетарный миксер
- мясорубка
- холодильные шкафы,
- производственные столы,
- стеллажи,
- моечные ванны,
- инструменты и приспособления,
- кухонная посуда и инвентарь
- столовая посуда и приборы

Реализация рабочей программы ПМ предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- образцы учебного оборудования;
- инструменты и инвентарь
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и наличием доступа в электронную информационно – образовательную среду организации и их соответствие ФГОС и учебному плану.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=21396>
2. **Васюкова, А. Т.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
3. **Магомедов, Г. О.** Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.А. Олейникова, И.В. Плотникова. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 440 с. - ISBN 978-5-98879-174-4. - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/502061>

Дополнительные источники:

1. **Васюкова А.Т.** Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/430422>
2. **Гайворонский, К.Я.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/809878>
3. **Васюкова А.Т.** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/product/415315>

Периодические издания

1. Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование ПО	№ Договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 (подписка Imagine Premium)	Д-1227 от 08.10.2018 Д-757-17 от 27.06.2017 Д-593-16 от 20.05.2016 Д-1421-15 от 13.07.2015	11.10.2021 27.07.2018 20.05.2017 13.07.2016
MS Office 2007	№135 от 17.09.2017	бессрочно
KasperskyEndpointSecurity для бизнеса-Стандартный	Д-300-18 от 21.03.2018 Д-1347-17 от 20.12.2017	28.01.2020 21.03.2018 25.12.2017

	Д-1481-16 25.11.2016 Д-2026-15 11.12.2015	от от	11.12.2016
7 Zip	свободно распространяемое		бессрочно
ШефЭксперт	Д-160-12 от 31.01.2012		бессрочно
Система расчётов для общественного питания	К-69-14 от 18.09.2014		бессрочно

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=342181>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов производится в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания.

График освоения профессионального модуля ПМ.05Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов предполагает последовательное освоение МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует изучение учебных дисциплин таких как ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02Физиология питания, ОП.03Организация хранения и контроля запасов сырья, ОП.08Охрана труда, ОП.05Метрология и стандартизация, ОП.09Безопасность жизнедеятельности, ЕН.03Химия.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ.05Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертовявляется освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего контроля умений, знаний, практического опыта студентов. С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатывается учебно-методический комплекс, проводятся консультации.

Формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года

Мастера:

наличие среднего /или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов, с обязательной стажировкой в профильной организации не реже одного раза в три года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1.Организация процесса и приготовления сложных холодных десертов	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов - организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов - оценка качества сложных холодных десертов.	Текущий контроль в форме: -защиты практических и лабораторных занятий; -реферирование -решение ситуационных задач -докладов, сообщений -составлений технологической документации
ПК5.2.Организац ия процесса и приготовления сложных горячих десертов	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов - организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов - оценка качества сложных горячих десертов.	-подготовки презентаций -контрольных работ по темам МДК; Дифференцированн ый зачет по МДК.05.01. Комплексный зачет по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) Экзамен квалификационный по профессиональном у модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретац ия результатов наблюдений за деятельност ью обучающего ся в процессе освоения образовател ьной программы
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции; – оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции;	
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
ОК5.Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа с программой шеф-эксперт	
ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	

ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов производства полуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции;	

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Т.05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
Технологические основы производства сложных холодных и горячих десертов.	Лекции-визуализации	Передача преподавателем информации студентам сопровождается показом слайдов, схем с помощью мультимедийной системы.
Пай,конде. Ассортимент. Особенности технологии приготовления пая и конде. Варианты оформления, используемые наполнители. Правила подачи пая и конде	Лекция-диалог	Содержание подается через серию вопросов: 1.Отличительные особенности пая и конде? 2.Основное сырье используемое для их приготовления и т.д Студенты должны отвечать на данные вопросы непосредственно в ходе лекции.
Тирамису и чизкейки. Ассортимент. Отличительные особенности. Технология приготовления тирамису и чизкейков. Варианты оформления, используемые наполнители и соусы. Правила подачи.	Эвристическая беседа	Преподаватель выдвигает проблему в начале урока: «Схожесть и различия тирамису и чизкейков» Для решения данной проблемы преподаватель задает серию взаимосвязанных вопросов, которые вытекают один из другого.
Терриныищербеты. Штрудели. Десерты фламбе. Бискотти. Ассортимент. Технология приготовления различных видовИспользуемые наполнители и соусы.	Урок защиты рефератов	Студенты готовят самостоятельно доклады, рефераты на тему: «История появления» «Ассортимент». Зачитывают их. Группа обсуждает и выявляет особенности.

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Варианты оформления и правила подачи.		
Практические работы: Составление технико-технологических карт на сложные холодные десерты.	Решение производственных ситуаций	Используя ранее изученный теоретический материал разработать десерт от шеф-повара 1. рассчитать рецептуру 2. составить схему приготовления 3. рассчитать пищевую и энергетическую ценность 4. составить технико-технологическую карту
Лабораторные работы: Приготовление желированных сложных десертов.	Коллективная мыслительная деятельность Работа в микрогруппах	1. Разделиться на микрогруппы 2. Составить технологическую карту 3. Получить сырье 4. Повторить теоретический материал 5. Приготовить блюда 6. Провести оценку качества приготовленных блюд
Лабораторные работы: Приготовление холодных сложных десертов с использованием твердых и мягких сыров.	Деловая игра	1. Делятся на подгруппы 2. Распределяют роли (технолог, бригадир, повара, посетители) 3. Готовят десерты 4. Проводят дегустацию Проходит обсуждение блюд и четкость выполнения своих ролей
Национальные сложные десерты. Ассортимент. Особенности приготовления и подачи национальных сложных десертов. Варианты оформления.	Урок презентация	1. студенты готовят презентации на тему «Национальные сложные десерты. Ассортимент. Особенности подачи национальных сложных десертов. Варианты оформления»
Технологический процесс приготовления сложных национальных десертов.	Круглый стол (исследовательская работа в микрогруппах)	Преподаватель ставит задачу перед студентами: «Доказать, что данный национальный десерт появился именно этой стране» Каждая микрогруппа самостоятельно исследует исторические факты. На уроке данные факты обсуждаются, проходит дискуссия.
Т.05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов		
Кухонное оборудование: блендер, миксер, слайсер, соковыжималка, тостер.	Лекции-визуализации	Передача преподавателем информации студентам сопровождается показом слайдов, схем с помощью мультимедийной системы.

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Машины и механизмы специального назначения: размолочные механизмы МД для дробления орехов и растирания мака, дисковые машины и механизмы для размолы кофе.	Коллективная мыслительная деятельность	Преподаватель предварительно делит изучаемый материал на 4 части, на всех частях указывается название текста. Обучающиеся делятся на исходные кооперативные группы. Каждая кооперативная группа получает для чтения полный текст, таким образом, чтобы каждому читателю достался один фрагмент текста. Затем, получившие одинаковые фрагменты переходят в экспертные группы. Они выбирают ключевые слова и составляют подробный план пересказа. В качестве конспекта можно использовать обратную сторону этого листа. Вернувшись в исходные группы обучающиеся, опираясь на созданные планы, рассказывают содержание фрагмента остальным участникам кооперативной группы, добиваясь понимания. В результате выполненной работы у каждого участника кооперативные группы должен появиться конспект по изучаемой теме.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ/ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		*	
Тема 05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Практические работы Составление технико- технологических карт на сложные холодные десерты.	22	У3, У9
	Лабораторные работы 1-2 Приготовление железированных сложных десертов.	12	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9
	3 Приготовление холодных сложных десертов с использованием твердых и мягких сыров.	4	
	4 Приготовление фруктово- овощных и ореховых десертов.	4	
	5 Приготовление пай и конде, кексов	4	
	6 Приготовление терринов и щербетов, бискотти	4	
	7 Приготовление холодных напитков	4	
	Практические работы 1. Составление технико- технологических карт на сложные горячие десерты.	14	У3, У9
	Лабораторные работы 1 Приготовление сложных горячих десертов из фруктов.	6	У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9
	Практическая работа Решение производственных ситуаций	4	У3, У9
	Практическая работа Решение производственных ситуаций. Составление нормативной документации.	16	У3, У9
	Лабораторные работы 1. Национальные сложные десерты	6	
ИТОГО		100	

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК
		Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	4.2 Информационное обеспечение обучения	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198 3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 Дополнительная литература 1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=112074 2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znaniyum.com/read?id=358374 3. <u>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znaniyum.com/read?id=358427</u>		
	1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Количество часов на освоение программы профессионального модуля изложить в новой редакции: всего – 342 часа, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов; в форме практической подготовки – 0 часов; самостоятельной работы обучающегося – 90 часов; учебной практики – 36 часов; в форме практической подготовки – 36 часов; производственной (по профилю специальности) практики – 36 часов. в форме практической подготовки – 36 часов	16.09.2020 г. Протокол № 1	
	Условия реализации профессионального модуля	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции	16.09.2020 г. Протокол № 1	
		МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для самостоятельной работы, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatto FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470;		

	Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeaver Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полнос"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U; Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Namitoh Beapn HNB 250S-CE; Весы BT-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD КМС 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка TM-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастроремкостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: десертные, фруктовые; Банкетный текстиль Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, практических и лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель;		
--	---	--	--

	Фарфоровая, фаянсовая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: закусовые, столовые, десертные, фруктовые; Диапроектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно УП.05.01 Учебная практика Лаборатория Учебный кондитерский цех Учебная аудитория для проведения учебных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для учебных практик, для практической подготовки. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Ванна для темперирования шоколада MiniMeltinChoc Martelatто FA-3013 (1, 9 л); Ванны моечные двухсекционные "Cryspi" BM 2/530 Z-R с сифоном; Весы кухонные Maxwell MW-1451; Весы ВНЦ – 10; Краскопульт мини -2000 "OTRIX"; Коврики диэлектрические; Плита "Мечта" электрическая; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тостер; Фритюрница; Холодильник "Юрюзань"; Электроплита ПЭ-4Ш; Блендер DEXP SX-100; Гастроемкости; Горелки газовые Wester GG02 1300C портативные; Кофемолка BOSCH MKM; Кофемолки электрические Ладомир; Миксеры планетарные GASTROMIX B 5 ECO; Миксер погружной TEFAL; Миксеры ручные Bosch MFQ 36470; Миксер-барбекю UFESA BB 24; Плитка настольная электрическая Vitesse VS514; Соковыжималка; Соковыжималки Endeever Sigma-65; Столы рабочие островные СПО 18/600; Термометр инфракрасный, универсальный (-50+420С); Термометр цифровой (-50+200С) сталь нержавеющая, пластик MATFER; Тостер; Упаковщик вакуумный, бескамерный HURAKAN HKN-V300; Фритюрница; Фритюрница AIRHOT EF4 215x280x320 мм; Фритюрницы Kitfort KT-2009; Холодильник "Полюс"; Чайник ERGOLUX ELX-KP02-C32 1, 8 л пластик; Шейкер; Шинковка ручная BIMATEK U;		
--	--	--	--

		Шинковка ручная MOULINEX; Блендер "KENWOOD" BL 745; Блендер Hamitoh Beacn HNB 250S-CE; Весы ВТ-15 электронные; Весы лабораторные ET-1000M; Весы электронные "BP-4149-10 БР"; Машина тестомесильная HWH B10; Машина тестораскаточная Restaurant Imperia Manuale; Таймер электронный; Миксер "Kenwood"; Миксер B5 (360x290x450мм.18кг); Миксер профессиональный "KENWOOD KMC 560"(чаша-4, 6л); Морозильная камера "Стинол"; Мясорубка "Koncar" MEM-12E; Мясорубка GASTRORAG TC 12; Мясорубка ТМ-32 с купатницей; Пароконвектоматы UNOX XV 393 750x773x772 мм; Пароконвектомат ПКА6-1/1BM (6 уровней, без гастрорёмокостей); Пароконвектомат электрический ПКА 6-1/3П; Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF 35DX4; Подставка для пароконвектомата ITERMA 845*724*696; Посудомоечная машина "Fagor"; Расстоечная камера XL091; Слайсер AIRHOT SL 250; Соковыжималка шнековая JAU SJ-200; Стенд под пароконвектомат ПК-6 840x700x930 мм; Столы профессиональные СП-2/1500/600; Тестомес Pasquini PSP 800 25 2-ух скоростной; Шкаф холодильный; Шкаф холодильный со стеклом СНЕЖ BONVINI 400 BGC; Шкаф шоковой заморозки ICEMAKE ATT05 600*400 мм; Фарфоровая, металлическая, стеклянная и хрустальная посуда; приборы: десертные, фруктовые; Банкетный текстиль		
	Условия реализации профессионального модуля	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами "Юрайт" (Контракт № К-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), "BOOK.RU" (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), «Академия» (Лицензионный договор № К-27-20 / ЭБ-20 от 20.02.2020 г.Официальный дилер Издательства «Академия» ИП Бурцева Антонина Петровна, 20.02.2020 по 31.03.2023 г.), ЭБС ЛАНЬ (Контракт № К-58-20 от 13.08.2020 г. ООО «Издательство ЛАНЬ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: Основная литература 4. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — Режим доступа: https://book.ru/book/931854 5. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный.	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		https://znanium.com/catalog/document?id=358198 6. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - Москва: Дашков и К, 2020. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=358232 Дополнительная литература 4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : практикум / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 104 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: https://znanium.com/read?id=112074 5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358374 6 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родовой России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/read?id=358427		
	4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	На основании Положения о практической подготовке обучающихся (приказ Министерства науки и высшего образования и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390) п. Общие требования к организации образовательного процесса дополнить записью: «Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся в форме практической подготовки в условиях выполнения обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы».	16.09.2020 г. Протокол № 1	