

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

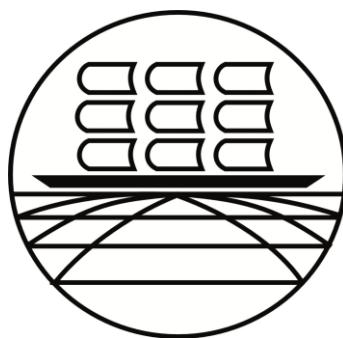
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)  
«31» августа 2019 г.



### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Учебной дисциплины: ПМ.05 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложных холодных и горячих десертов  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**

Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство  
Председатель МК  
Обносов В.А.

**Разработано**

на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного  
питания, утвержденного приказом  
Министерства образования и науки РФ от 22  
апреля 2014г. № 384

Протокол от «29» мая 2019 г.

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП

**Лист изменений, вносимых в РП (при наличии)**

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании МК преподавателей дисциплин специальностей отделения промышленного рыболовства

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## **1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля**

### **1.1 Область применения программы профессионального модуля.**

**Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384 и учебного плана очной формы обучения.

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

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

#### **иметь практический опыт:**

- ПО1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- ПО2 приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ПО3 приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- ПО4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- ПО5 контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО6 органолептически оценивать качество продуктов;
- ПО7 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- ПО8 проводить расчеты по формулам;
- ПО9 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- ПО10 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- ПО11 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- ПО12 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- ПО13 оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- ПО14 оформлять документацию;

#### **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;

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

### 1.3 Результат освоения профессионального модуля.

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

Компетенции, формируемые дисциплиной Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов продукции в соответствии с ФГОС СПО

Таблица 1

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование	У 1-У9, 31-319

	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	ПО1-ПО14
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1, ПО2, ПО4-ПО14

**2. Структура и содержание профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности**

**2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной деятельности по формам обучения**

Таблица 2

Виды учебной деятельности	Объем часов по формам обучения		
	очная	очно-заочная	заочная
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего):</b>	<b>147</b>		
<b>Обязательная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>		
в том числе:			
теоретические занятия (лекции, уроки)	64		
лабораторные занятия	18		
практические занятия (семинары)	16		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>33</b>		
<b>Консультации</b>	<b>16</b>		
<b>Практика, (час.)</b>	<b>108</b>		
в том числе:			
учебная практика			
производственная практика(по профилю специальности)	108		
<b>Всего с учетом практик</b>	<b>255</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>экзамен (квалификационный) по ПМ</b>		



**2.2 Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности по очной форме обучения**

Таблица 3

Коды профессиональных компетенций /компетентностей	Наименование разделов (тем) профессионального модуля	Максимальная учебная нагрузка, ч	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), ч							Практика, ч	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося	Консультации	Учебная (если предусмотрена рассредоточенная практика)	Производственная (по профилю специальности), (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего	в том числе							
				лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	курсовая работа (проект)				
ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9	МДК.05.01 Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	147	98	64	16	18		33	16		
	Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.	56	30	20	10			22	4		
ПК 5.1 ОК 1-9	Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.	46	40	24	4	12		6	6		
ПК 5.2 ОК 1-9	Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.	33	28	20	2	6		5	6		
ПК 5.1, 5.2	(ПП) Производственная										<b>108</b>

<b>ОК 1-9</b>	<b>практика (по профилю специальности), часов</b> <i>(если предусмотрена концентрированная практика)</i>										
<b>Всего:</b>		<b>147</b>	<b>98</b>	<b>64</b>	<b>16</b>	<b>18</b>		<b>33</b>	<b>16</b>		<b>108</b>

**2.3 Содержание программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности по очной форме обучения**

Таблица 4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов			Уровень освоения
		Очная	Очно-заочная	заочная	
1	2	3			4
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>					
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>147</b>			
<b>Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>			<b>1</b>
	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	2			
	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.	2			
	Товароведная характеристика основных продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2			
	Товароведная характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2			
	Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов.	2			
	Использование различных способов и приёмов их приготовления	2			
	Выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	2			
	Классификация сложных холодных десертов.	2			
	Классификация сложных горячих десертов.	1			
	Выбор способа сервировки.	2			
	Лабораторные работы:	1			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>10</b>			<b>1</b>

Решение ситуационных задач.	2			
Расчёт сырья для приготовления полуфабрикатов сложных холодных и горячих десертов, учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	2			
Разработка новых видов отделочных полуфабрикатов, отделочных видов теста. Подбор рецептуры, технологических режимов, последовательности приготовления. Установление показателей качества и правил отпуска. Составление технико-технологических карт.	6			
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>22</b>			3
Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий.	2			
Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами.	2			
Составление отчётов по практическим работам.	2			
Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2			
Составление таблиц по классификации холодных десертов.	2			
Составление таблиц по классификации горячих десертов.	2			
Составление схемы по организации технологического процесса, учитывая логическую последовательность организации технологического процесса, подбор оборудования и инвентаря.	2			
Самостоятельное изучение дополнительного материала по оформлению и отделке холодных и горячих десертов.	2			
Выполнение сырьевых, технологических расчетов.	2			
Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.	2			
Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных холодных десертов.	2			

	<b>Консультации</b>	<b>4</b>			<b>1</b>
	Решение ситуационных задач.				
	Составление технологических карт.				
<b>Форма промежуточной аттестации по МДК.05.01: Текущий контроль</b>					
<b>Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>			<b>1</b>
	Технология приготовления сложных холодных десертов	2			
	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов	2			
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных салатов, компотов	2			
	Технология приготовления сложных холодных десертов:желированных, замороженных сладких блюд.	2			
	Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, сорбэ, собайона и др.	2			
	Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, сорбэ, собайона.	2			
	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2			
	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	2			
	Начинки, соусы и глазури для отдельных десертов.	2			
	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Сервировка и их подача.	2			
	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подучи различных типов сложных холодных десертов.	2			
	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов. Выбор и безопасное использование производственного оборудования и инвентаря.	2			

	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>12</b>			<b>1</b>
	Сладкие блюда, компоты, фруктовые салаты.	6			
	Желированные сладкие блюда.	6			
	<b>Практические занятия:</b>	<b>4</b>			<b>1</b>
	Решение ситуационных задач	2			
	Составление технико-технологических карт на сложные холодные десерты	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>6</b>			<b>3</b>
	Разработка ассортимента сложных холодных десертов	2			
	Подготовка рефератов по теме «Приготовление сложных холодных десертов»	2			
	Составление технико-технологических карт	2			
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>			
	Решение ситуационных задач	2			
	Составление технологических карт на сложные холодные десерты	2			
	Составление технико-технологических карт на сложные холодные десерты	2			
<b>Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>			<b>1</b>
	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов.	2			
	Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши,	2			
	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю.	2			
	Технология приготовления сложных горячих десертов: яблочных десертов, крамбл, десертов фламбе.	2			
	Варианты комбинирования различных способов приготовления десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	2			
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Актуальные направления в	2			

	приготовлении горячих десертов, сервировка и их подача.				
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.	2			
	Выбор и безопасное использование производственного оборудования и инвентаря.	2			
	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов, основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов.	2			
	<b>Лабораторные работы:</b>	<b>6</b>			1
	Горячие сладкие блюда.				
	<b>Практические занятия:</b>	<b>2</b>			1
	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов.	2			
	<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b>	<b>5</b>			3
	Разработка новых видов продукции	2			
	Составление технико-технологических карт	3			
	<b>Консультации</b>	<b>6</b>			1
	Решение ситуационных задач	2			
	Составление технологических карт на сложные горячие десерты	2			
	Составление технико-технологических карт на сложные горячие десерты	2			
	<b>Форма промежуточной аттестации по ПМ.05 МДК.05.01: Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>			
	<b>ПМ.05 ПП.05 Производственная практика</b> Виды работ: - участие в проведении инструктажей: вводного и на рабочем месте; - ознакомление со структурой и оснащённостью доготовочных, холодных, горячих цехов предприятия общественного питания; - расчета массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - участие в разработке заявки на сырьё и полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - участие в разработке технологической документации для выработки сложных холодных	<b>108</b>			

и горячих десертов; - участие в организации рабочих мест и участков производственных цехов предприятий общественного питания; - приготовление сложных холодных десертов; - приготовление сложных горячих десертов; - оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; - участие в организации контроля качества и безопасности готовой продукции; - выполнение подбора необходимой столовой посуды, приборов, белья для сервировки при отпуске сложных холодных и горячих десертов; - выполнение различных видов сервировок при отпуске сложных холодных и горячих десертов; - ознакомление и анализ различных видов производственных программ предприятий общественного питания с включением группы сложных холодных и горячих десертов.				
<b>Форма промежуточной аттестации по практике:</b>	<b>Зачет</b>			
<b>Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>			
<b>Всего:</b>		<b>255</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



## **2.4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по профессиональному модулю**

1. Методические указания к выполнению самостоятельной работ для очной формы обучения.
2. Методические указания к выполнению практических работ для очной формы обучения.
3. Методические указания к выполнению лабораторных работ для очной формы обучения.
4. Методические указания к выполнению производственной практики для очной формы обучения.

## **2.5. Информационное обеспечение, необходимое для освоения ПМ (МДК):**

### *Основная литература*

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семерячко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семерячко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие / Л.З. Шильман.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014. -192с.
5. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. 2-е изд., стер. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с.
6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2014.

### *Дополнительная:*

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИ, 2011. – 196 с.
2. Введение в технологии продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2007.
3. Лашутина, Н.Г. Холодильные машины и установки : учебник для СПО / Н. Г. Лашутина, Т. А. Верхова, В. П. Суедов. - М.: КолосС, 2007.

### *Перечень информационных ресурсов «Интернет»:*

1. Программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 5

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

## 2.6. Материально-техническое обеспечение ПМ (МДК):

Таблица 6

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.</b>	<b>Перечень оборудования и технических средств обучения</b>
1	2	3
1	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Кабинет оснащен следующим оборудованием:- Основное учебное оборудование: Весы механические ВиТ РН – 6Ц13У – 2 шт.; Электрический самовар – 1 шт.; Блендер Marta МТ-1583 – 1 шт.; Механическая мясорубка – 1 шт.; Холодильник двухкамерный Атлант – 1 шт.; Кофемолка Moulinex А-843 – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Учебные пособия;- Дополнительные технические средства обучения, учебное оборудование, средства связи: Аудиторная доска – 1 шт.; - Учебная мебель: шкаф – 5 шт.; столы ученические (двухместные) – 11 шт.; столы – 6 шт.; стулья – 23 шт.
2	Учебный кулинарный цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Столы производственные – 6 шт.; Электроплиты – 2 шт.; Раковины – 2 шт.; Электрическая мясорубка – 1 шт.; Миксеры – 2 шт.; Кухонный комбайн – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Пароварка – 1 шт.; Чайник электрический – 1 шт.; Холодильник бытовой Snaiге – 1; Микроволновая печь – 1 шт.; Набор для приготовления фондю – 1 шт.; Фритюрница Karma Global EF-80 – 1 шт.

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

Таблица 7

Освоенные компетенции/ компетентности	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки уровня сформированности	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	проявление серьезной мотивации к профессии; - стремление к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - проявление сообразительности, аналитических способностей, системного мышления, эрудиции; - стремление к повышению качества работы; - проявление творчества в выполнении самостоятельной работы.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;  - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный экзамен  Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления сложной кулинарной продукции	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 4.</b> Осуществлять	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Нахождение и использование информации для	Интерпретация экспертного

поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькулировании изделий, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Защита докладов и рефератов, где включены вопросы, позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для приготовления десертов.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 7.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Наблюдение за организацией работы с информацией, за соблюдением технологией работы с программами

заданий.			выполнения заданий. Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	Анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления продукции общественного питания.	Интерпретация экспертного наблюдения и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14	- демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных холодных десертов; - осуществлять расчет массы продуктов для сложных холодных десертов блюд; -организовать технологический процесс подготовки продуктов для сложных холодных десертов; -демонстрировать умения и	Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, дифференцированного зачета по МДК 05.01, квалификационного экзамена по профессиональному

		<p>навыки, используя различные методы обработки продуктов и приготовление сложных холодных десертов с применением современного оборудования и инвентаря;</p> <p>-осуществлять контроль качества приготовленных сложных холодных десертов;</p> <p>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки сложных холодных десертов;</p> <p>-демонстрировать умения расчетов по формулам;</p> <p>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>-демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки продуктов для сложных холодных десертов;</p> <p>-использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от технологии приготовления холодных десертов;</p> <p>-осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>-демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность</p>	<p>модулю ПМ.05.</p>
--	--	--	----------------------

		<p>продуктов для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных холодных десертов;</p> <p>-осуществлять способы минимализации отходов при подготовке ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.</p>	
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>У 1-У9, 31-319 ПО1, ПО2, ПО4-ПО14</p>	<p>демонстрировать умения по разработке ассортимента сложных горячих десертов;</p> <p>- осуществлять расчет массы продуктов для сложных горячих десертов блюд;</p> <p>-организовать технологический процесс подготовки продуктов для сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки, используя различные методы обработки продуктов и приготовление сложных горячих десертов с применением современного оборудования и инвентаря;</p> <p>-осуществлять контроль качества приготовленных сложных горячих десертов;</p> <p>-осуществлять органолептическую оценку качества готовых продуктов для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрировать умения расчетов по формулам;</p> <p>-демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторных и практических работ, зачета по учебной практике, дифференцированного зачета по МДК 05.01, квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.05.</p>

		<p>горячих десертов;  -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки продуктов для сложных горячих десертов;  -использовать способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от технологии приготовления горячих десертов;  -осуществлять правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, и методы определения их качества;  -демонстрировать умения основных характеристик и пищевую ценность продуктов для приготовления сложных горячих десертов;  -демонстрировать умения и навыки подбора пряностей и приправ при приготовлении сложных горячих десертов;  -осуществлять способы минимализации отходов при подготовке ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.</p>	
--	--	---	--