МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания

Количество часов 177

Селенгинск 2019

Рассмотрена на заседании	
предметно-методической	Зам. Директора по УР
комиссии № 1	О.Н. Мордовская
Председатель ПМК	
<i>Вторушина</i> / Е.В Вторушина/	« » • 20 г.
« » 20_г.	
СОГЛАСОВАНО	
Руководитель МЦ	
<i>Борива</i> Т.В. Орлова	
10	

УТВЕРЖДАЮ

1. Автор: Сучкова Татьяна Викторовна – преподаватель специальных дисциплин первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	4
МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	14
МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	18
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ	
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее — рабочая программа) — является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО19.02.10. Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.00.00.Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Цель и планируемые результаты освоение профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

и соответствующие ему профессиональные компетенций (ПК):

ПК5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

и общие компетенции

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

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие умения и знания:

Коды	Практический	Умения	Знания
формируемых ОК и ПК	опыт		
ОК 1-9 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	У1.1.3.проводить расчеты по формулам;	3 1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
десертов	ПО 1.1.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У1.1.1.органолептически оценивать качество продуктов; У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	3 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 31.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 31.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	31.1.8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 31.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	У1.1.5.выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать	31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты

		способы сервировки и	оформления и технику
		подачи сложных	декорирования
		холодных и горячих	сложных холодных и
		десертов;	горячих десертов;
		У1.1.8.оценивать	31.1.13. актуальные
		качество и безопасность	направления в
		готовой продукции;	приготовлении
		У1.1.9. оформлять	холодных и горячих
		документацию;	десертов;
		У1.1.7.выбирать	31.1.15.
		способы сервировки и	температурный режим
		подачи сложных	охлаждения и
		холодных и горячих десертов;	замораживания основ
		У1.1.8.оценивать	для приготовления сложных холодных
		качество и безопасность	десертов;
		готовой продукции;	31.1.16.
		У1.1.9. оформлять	температурный и
		документацию;	санитарный режим
			приготовления и
			подачи разных типов
			сложных холодных и
			горячих десертов;
			31.1.17 требования к
			безопасности хранения
			сложных холодных и горячих десертов;
			31.1.18. основные
			характеристики
			готовых
			полуфабрикатов
			промышленного
			изготовления,
			используемых для
			приготовления
			сложных холодных и
			горячих десертов; 31.1.19 требования к
			безопасности хранения
			промышленных
			полуфабрикатов для
			приготовления
			сложных холодных и
			горячих десертов
OK 1-9	ПО 1.1.1 расчета	У1.1.3.проводить	3 1.1.1. ассортимент
ПК 5.2.	массы сырья для	расчеты по формулам;	сложных холодных и
Организовывать и	приготовления		горячих десертов;
проводить	холодного и горячего		
приготовление	десерта;		
сложных горячих	ПО 1.1.2	У 1.1 2.	3 1.1.2. основные
десертов.			
	приготовления сложных холодных и	использовать различные способы и приемы	критерии оценки качества готовых
	горячих десертов,	способы и приемы приготовления сложных	качества готовых сложных холодных и
	используя различные	холодных и горячих	горячих десертов;
	технологии,	десертов;	31.1.3.
1		· · ·	

безопаено пользоваться производственным инвентары и технологическим оборудованием; оборудования и производственного инвентаря и его безопаеное непользование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; от приготовления холодных и горячих десертов; от приготовления упрощессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; от товой приготовления ут товорущим; десертов; от товой продукции; ут товой продукции; ут торячих десертов; от торячи	оборудование и	У1.1.4. выбирать и	органолептический
производственным инвентарем и гехнологического оборудованием; 31.1.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5 методы приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.6 методы приготовления и сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации происсеов приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации происсеов приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9 оформлять документацию; 11.11 начинки, соусы и глазури для сложных холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16 сервировка и горячих десертов; 31.1.16 сервировка и горячих десертов; 31.1.16 сервировка и	* *		-
инвентарем и технологическим оборудованием; и горячих десергов; 31.1.4. виды призводственного оборудования и призводственного инвентаря и сто безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6. приитовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6. приитовления процессов приготовления процессов приготовления холодных и горячих десертов; у1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.1.1. а варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; 31.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.1.1.3. ватуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.1.1.1. за туальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.1.1.1. за туальные направления и горячих десертов; 31.1.1.1.1. черячих десертов; 31.1.1.1. черячих десертов			•
технологическим оборудованием; десертов; 31.1.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его обезопасное использование при приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8 оценивать качество и безопасность готовой продуксции; У1.1.9 оформлять документацию; У1.1.1 начиных сложных холодных и горячих десертов; 31.1.11 начиных и горячих десертов; 31.1.11 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.12 варианты документацию; убесов продуксции; У1.1.8 оценивать качество и безопасность готовой продуксции; У1.1.8 оценивать качество и безопасность готовой продуксции; У1.1.8 оценивать документацию; убесов продуксция и горячих десертов; 31.1.11 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.11 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.11 начиных и горячих десертов; 31.1.11 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.11 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.12 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.13 начиных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.15 начиных десертов; 31.1.16 начиных десертов; 31.1.17 начиных десертов; 31.1.18 начиных десертов; 31.1.19 начиных десертов; 31.1.19 начиных десертов; 31.1.10 начиных десе		•	
оборудованием; 31.1.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.9 варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; У1.1.6.принимать способо сревировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9 оформлять документацию; и горячих десертов; 31.1.11. начинки десертов; 31.1.11. начинки десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.11. срвировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.11. срвировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.15.		-	
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.5.выбирать варианты оформления и горячих десертов; з1.1.9. варианты оформления и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8.оценивать холодных и горячих десертов; у1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.2. варианты оформления и технику десертов; з1.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; з1.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; з1.1.12. варианты оформления и технику десертов; з1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; з1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.15.			•
ТО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.		o o opposition,	24 4 4
оборудования и производственного инвентарая и его безопасное использование при приготовления и сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8.ыбирать способы приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8.ыбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформления для схоляниях и горячих десертов; у1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.2. варианты колодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты приготовления в приготовления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			, ,
производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовления и горячих десертов; 31.1.5. выбирать варианты оформления десертов; 31.1.6. принимать варианты оформления дожных холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способо сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. начинки соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.15. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. окранья и горячих десертов; 31.1.16. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.17. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.17. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.18. окранья и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.19. окранья и горячих десертов; 31.1.19. окранья и горячих десертов; 31.1.10. окранья и горячих			
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.9. варианты оформления десертов; 31.1.9. варианты оформления десертов; 31.1.9. варианты оформления десертов; 31.1.1.0. варианты решения по организации пристовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.0. варианты способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.0. варианты десертов; 31.1.1.0. варианты десертов; 31.1.1.0. варианты десертов; 31.1.1.0. варианты десертов; 31.1.1.1. пазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.1.1. пазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.1.3. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.1.3. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			* *
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.5.выбирать варианты оформления и горячих десертов; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Использование при приготовления сложных холодных и горячих десертов; Изл. варианты сочения основных продуктов с дения основных холодных и горячих десертов; Изл. 1.1. варианты сочетания основных продуктов с дения основных холодных и горячих десертов; Изл. 1.1. варианты сочетания основных продуктов с дения основных холодных и горячих десертов; Изл. 1.1. варианты оформления и технику десертов; И			•
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; и горячих десертов; у1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; у1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8.ьбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9 оформлять документацию; у1.1.9 оформлять документацию; и горячих десертов; з1.1.11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; з1.1.12 варианты порячих десертов; з1.1.11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; з1.1.12 варианты порячих десертов; з1.1.13 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.15 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.16 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.16 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.16 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.16 сервировка и горячих десертов; з1.1.16 сервировка и горячих десертов; з1.1.16 сервиров			безопасное
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.5 выбирать аврианты оформления дложных холодных и горячих десертов; У1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; У1.1.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8 оценивать качество и безоласность готовой продукции; У1.1.9 оформлять документацию; У1.1.8 оценивать качество и безоласность готовой продукции; У1.1.9 оформлять документацию; и торячих десертов; З1.1.11. начинки, улодных и горячих десертов; З1.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1.3 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.1.4 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.4 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.4 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			использование при
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.5 выбирать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; ТО 1.1.9 оформлять документацию; ТО 1.1.10 варианты сочетания основных и горячих десертов; ТО 1.1.11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты оформления и технику декорирования и торячих десертов; ТО 1.1.1 варианты сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 варианты сложных сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 варианты сложных сложных сольных сольных и горячих десертов; ТО 1.1.1 варианты сложных сложных и горячих десертов; ТО 1.1 варианты сложных и горячих десертов; ТО 1.1 варианты сложных и			приготовлении
ПО 1.1.4 оформления и отделки с сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и отделки с сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и отделки с сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.4 оформления и оформления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.5 спринимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.7 способы сервировки и подачи с сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.8 оценивать качество и безопасность готовой продукции; ТО 1.1.9 оформлять документацию; ТО 1.1.4 оформления и торячих десертов; ТО 1.1.5 способы приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.6 способы сервировки и подачи с сложных холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1.1 способы приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1.1 способы приготовления способных и горячих десертов; ТО 1.1.1.1 способы приготовления способы приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 способы приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 способы приготовления способы приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1.1 способы приготовления холодных и горячих десертов; ТО 1.1 способы приготовления холодных и горячих			сложных холодных и
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; ЛО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Ло 1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.			горячих десертов;
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; зарианты оформления комбинирования сложных холодных и горячих десертов; у1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; у1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; у1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.9. оформлять документацию; у1.1.1.2. варианты сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.1. начинки, сусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; з1.1.1.2. варианты сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.1. начинки, сусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; з1.1.1.2. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.3. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; з1.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; з1.1.1.4. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			31.1.5. методы
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.5. выбирать варианты оформления дожных холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; У1.1.9. оформлять документацию; Торячих десертов; З1.1.10. варианты продуктов сочетания основных продуктов состания основных продуктов ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; З1.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З1.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.15.			приготовления
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; У1.1.1. оформлять документацию; Образования и горячих десертов; Образования продуктов с дополнительными и горячих десертов; Образования гармоничных холодных и горячих десертов; Образования гармоничных холодных и горячих десертов; Образования и го			сложных холодных и
отделки сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. опенивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; У1.1.1.2. варианты порячих десертов; З1.1.12. варианты соусем и глазури для отдельных холодных и горячих десортов; З1.1.12. варианты порячих десертов; З1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			горячих десертов;
холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; И1.1.2. варианты документацию; И1.1.3. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.1.1. варианты оформления варианты вариант	ПО 1.1.4 оформления и	У1.1.5.выбирать	*
торячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Обрания и горячих десертов;	отделки сложных	варианты оформления	•
УІ.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Обументацию;	холодных и горячих	' '	различных способов
решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.11. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;	десертов;	-	-
процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Оформлять документацию; Оформлять направления в приготовлении холодных и горячих десертов; Оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; Оформления и технику декорирования и горячих десертов; Оформления и горячих десертов; О		•	холодных и горячих
приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Оформлять документацию; Оформлять и горячих десертов; Оформлять документацию; Оформлять и горячих десертов; Оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; Оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; Оформления и технику декорирования сложных и горячих десертов; Оформления и технику декорирования сложных и горячих десертов; Оформления и горяч			
холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Окументацию; Окументацию продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; З1.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З1.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		•	*
десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Окументацию; Десертов, адполнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; З1.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З1.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; З1.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; З1.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		•	
У1.1.7.выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, у1.1.9. оформлять документацию; оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		*	
способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты документацию; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		-	
подачи сложных холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты документацию; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты документацию; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
десертов; У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; документацию; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			*
У1.1.8.оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; Оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		•	*
качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		-	,
готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию; порячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			-
У1.1.9. оформлять документацию; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			
документацию; оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		¥ •	• •
декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		1 1	*
сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;		, , , , , , , , , , , , ,	
горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			* *
31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			
направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;			•
подача сложных холодных и горячих десертов;			
холодных и горячих десертов;			
десертов;			
31.1.10.			31.1.16.
температурный и			температурный и
санитарный режим			
приготовления и			приготовления и

подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 31.1.17 требования в безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 31.1.18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.19 требования в безопасности хранения
сложных холодных и горячих десертов;
промышленных полуфабрикатов для
приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов 177 из них на освоение МДК 105 часов На практики учебную 36 часов и производственную 36 часа

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

				Объем времени, междисциплин					Практика
Коды		Всего часов (макс.	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося			Производственная (по профилю	
профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля [*]	(микс. учебная нагрузка и практики)	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	Учебная, часов	специальности), часов если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1- ПК 2	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	11	6	-		5	-	6	6
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	57	42	28	-	15	-	18	18
ПК 2	Раздел 3 . Приготовление сложных горячих десертов	37	22	20		15		12	12
Производственная практика (по профилю специальности),		36							36
	Всего:	177	70	48	-	35	-	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление

сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды формируе мых компетен ций
1	2	3	4
МДК 05.01. Технология приготовления	сложных холодных и горячих десертов	70	
Раздел 1 Организация процесса пригот	овления сложных холодных и горячих десертов		
Тема 1.1. Виды технологического	Содержание	4	
оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.	1. Оборудование для приготовления десертов (тепловое, механическое, холодильное) Производственный инвентарь для приготовления десертов	2	ПК5.1-5.2 ОК 2.
	2 Современное оборудование для приготовления сладких блюд, десертов, напитков	2	OK 8.
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Рефераты на тему: «Современные машины для работы в горячем и холодном цехе»	2	ПК5.1-5.2 ОК 2. ОК 8.
Тема 1.2. Организация рабочего места	Содержание	2	ПК5.1-5.2
	1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	2	OK 2. OK 8.
	Лабораторные работы	=	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном и горячем цехе»	3	ПК5.1-5.2 ОК 2. ОК 8.
Учебная практика Виды работ		-	
Производственная практика (по проф. Виды работ	илю специальности)	-	
* * * * * * * * * * * * * * * * * * *	и приготовление сложных холодных десертов	42	+
Тема 2.1. Сложные холодные десерты	Содержание	4	+
теми 2.1. Сложные колодные десерты	Виды и ассортимент холодных десертов Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных холодных десертов Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.	2	ПК5.1

	2. Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	OK 2. OK 8.
	Лабораторные работы	_	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	10	ПК5.1
	Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и		OK 2.
	способы предупреждения»; Составление технико-технологических карт Решение ситуационных задач.		OK 8.
	Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептур и справочной		
T	литературой	10	
Тема 2.2. Технология приготовления	Содержание	10	
сложных холодных десертов	1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных	4	
	салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже;		_
	2. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и	2	THC 1
	подача сложных холодных десертов.		ПК5.1 ОК 2.
	3. Основные оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод	2	OK 2. OK 8.
	определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		- OK 6.
	4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных холодных десертов.	2	
	Практическая работа	12	ПК5.1
	1. Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		OK 2.
	1. Проведение расчетов по формулам, разраоотка ассортимента, составление меню		ОК 8.
	Лабораторная работа	16	
	1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных	6	\neg
	салатов, муссов, кремов, суфле. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов;		ПК5.1
	оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов		OK 2.
	используемых для их приготовления, готовой продукции.		OK 2. OK 8.
	2. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, терамиссу,	10	OK 0.
	чизкейка, бланманже; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки		
	различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.		TT105.1
	Самостоятельная работа	5	ПК5.1
	Написание реферата на тему: «Современные тенденции в приготовлении и подаче сложных холодных		OK 2.
D	десертов» Презентация «Подача сложных холодных десертов»		OK 8.
	и приготовление сложных горячих десертов	22	
Тема 2.1. Сложные горячие десерты	Содержание 1. Виды и ассортимент горячих десертов Варианты сочетания продуктов используемых для	2	\dashv
		2	1
		_	ПК5 2
	приготовления сложных горячих десертов Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов Виды полуфабрикатов.	_	ПК5.2 ОК 2.

	безопасности хранения полуфабрикатов		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа	10	
	Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и		ПК5.2
	способы предупреждения»; Составление технико-технологических карт Решение ситуационных задач.		ОК 2.
	Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептур и справочной		ОК 8.
	литературой		
Тема 2.2. Технология приготовления	Содержание	22	
сложных горячих десертов	1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;		
	2. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов.		ПК5.2 ОК 2.
	Основные оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		OK 8.
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных горячих десертов.		
	Практическая работа	10	ПК5.2
	1. Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		OK 2. OK 8.
	Лабораторная работа	10	
	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	5	ПК5.2 ОК 2.
	2. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколаднофруктового фондю, десертов фламбе; подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	5	OK 8.
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему: «Сложные холодные (горячие) десерты»	5	
Примерная тематика курсовых работ		-	
	рузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)		
Учебная практика		36	
Виды работ	ормления сложных холодных и горячих десертов		
2. Технология приготовления и офе	ормления сложных холодных десертов фруктовых, ягодных и шоколадных салатов		
3. Технология приготовления и офе	ормления сложных холодных десертов муссов, кремов, суфле, парфе, террина,		
= = = = = = = = = = = = = = = = = = = =	ормления сложных горячих десертов суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши,		
	ормления сложных горячих десертов снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов		

Производственная практика (по профилю специальности)итоговая по модулю	36	
Виды работ		
Организация процесса приготовления десертов; подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; приготовление сложных		
холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных		
холодных десертов; оформление сложных холодных и горячих десертов; органолептическая оценка полуфабрикатов и готовой продукции;		
контроль качества и безопасность хранения готовой продукции.		
Всего	177	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПРОГРАММЫ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур:

Технические средства обучения:

- -кодопроектор с набором кодограмм, автоматизированное рабочее место преподавателя.
- -комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- 1. Технологическое оборудование:
 - механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
 - оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
 - тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
 - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2.Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

- 1. Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные
 - Посуда и инвентарь в ассортименте
 - Доски разделочные
 - Весы

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. О.Е. Саенко, С.А. Данильченко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / Москва: КноРус, 2018. - 215 с. - Для СПО. - ISBN 978-5-406-06222-7. https://www.book.ru/book/924213

Дополнительные источники:

- 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство "Профикс" Санкт- Петербург
- 2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
- 3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- 4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
- 5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания

- 6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7. ГОСТ 31987- 2012Услуги общественного питания
- 8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 10.ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
- 11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания
- 12. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 12.Периодические издания: журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание»

Интернет - ресурсы

- 1. Сайт журнала «Гастроном» http://www.gastronom.ru
- 2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности http://www.dbfood.ru/

3.3. Организация образовательного процесса

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- Профессиональный модуль 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Профессиональный модуль 02 Организация процесса приготовления и сложной холодной кулинарной продукции

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

массы сырья сырья полуфа приготовлен ия пригот холодного и горячего десерта;	массы и на УП и ПП брикат для овлени цного и со	У1.1.3.проводить расчеты по формулам;	Уметь производить расчеты по формулам	Наблюден ие на ЛПЗ	31.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	Демонстрироват ь знание ассортимента сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос Тестовые задания
по 1.1.2 приготовлен ия сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудован ие и инвентарь;	на УП и ПП ка уп и пп	У1.1.1.органолепти чески оценивать качество продуктов; У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления	Уметь органолептическ и оценивать продуктов, Уметь использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; Уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологически м оборудованием	Наблюден ие на ЛПЗ	3 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 31.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 31.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	Демонстрироват в основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; Демонстрироват в определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; Демонстрироват в виды технологического оборудования и производственног	Устный опрос Тестовые задания

			сложных холодных и горячих десертов;	Уметь принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;			о инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	
по 1.1.3 приготовлен ия отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	Приготавлива ть отделочные виды теста для сложных холодных десертов;	Наблюдение на УП и ПП	У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Уметь выбирать и безопасно пользоваться производственн ым инвентарем и технологически м оборудованием Уметь принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	Наблюден ие на ЛПЗ	31.1.8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 31.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	Демонстрироват ь правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; Демонстрироват ь варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	Устный опрос Тестовые задания
ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	Оформления и отделка сложных холодных и горячих десертов;	Наблюдение на УП и ПП	У1.1.5.выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать способы сервировки и	Уметь выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; Уметь выбирать	Наблюден ие на ЛПЗ	31.1.9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 31.1.10. варианты	Демонстрироват варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Устный опрос Тестовые задания

1	T T			1
подачи сложных	способы	сочетания	Демонстрироват	
холодных и горячих	сервировки и	основных	ь варианты	
десертов;	подачи сложных	продуктов с	сочетания	
У1.1.8.оценивать	холодных и	дополнительными	основных	
качество и	*	ингредиентами для	продуктов с	
безопасность	десертов;	создания	дополнительными	
готовой продукции;	уметь	гармоничных	ингредиентами	
У1.1.9. оформлять	оформлять	холодных и горячих	для создания	
документацию;	документацию;	десертов;	гармоничных	
У1.1.7.выбирать	Уметь выбирать	31.1.11. начинки,	холодных и	
способы	способы	соусы и глазури для	горячих десертов;	
сервировки и	сервировки и	отдельных	Демонстрироват	
подачи сложных	подачи сложных	холодных и горячих	ь начинки, соусы	
холодных и горячих	холодных и	десертов;	и глазури для	
десертов;	горячих	31.1.12. варианты	отдельных	
У1.1.8.оценивать	десертов;	оформления и	холодных и	
качество и	Уметь	технику	горячих десертов;	
безопасность	оценивать	декорирования	Демонстрироват	
готовой продукции;	качество и	сложных холодных	ь варианты	
	безопасность	и горячих десертов;	оформления и	
	готовой	31.1.13.	технику	
	продукции;	актуальные	декорирования	
		направления в	сложных	
		приготовлении	холодных и	
		холодных и горячих	горячих десертов;	
		десертов;	Демонстрировать	
		31.1.14. сервировка	актуальные	
		и подача сложных	направления в	
		холодных и горячих	приготовлении	
		десертов;	холодных и	
		31.1.16.	горячих десертов;	
		температурный и	Демонстрироват	
		санитарный режим	ь температурный	
		приготовления и	и санитарный	
		подачи разных	режим	
		типов сложных	приготовления и	
		холодных и горячих	подачи разных	
		десертов;	типов сложных	
		31.1.17 требования	THITOB CHUMHBIA	

 <u>.</u>	 	 			·
			к безопасности	холодных и	
			хранения сложных	горячих десертов;	
			холодных и горячих	Демонстрировать	
			десертов;	требования к	
			31.1.18. основные	безопасности	
			характеристики	хранения	
			ГОТОВЫХ	сложных	
			полуфабрикатов	холодных и	
			промышленного	горячих десертов;	
			изготовления,	Демонстрироват	
			используемых для	ь основные	
			приготовления	характеристики	
			сложных холодных	ГОТОВЫХ	
			и горячих десертов;	полуфабрикатов	
			31.1.19 требования	промышленного	
			к безопасности	изготовления,	
			хранения	используемых для	
			промышленных	приготовления	
			полуфабрикатов	сложных	
			для приготовления	холодных и	
			сложных холодных	горячих десертов;	
			и горячих десертов	Демонстрировать	
				требования к	
				безопасности	
				хранения	
				промышленных	
				полуфабрикатов	
				для	
				приготовления	
				сложных	
				холодных и	
				горячих десертов	