

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева  
«31» 08 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов  
«31» 08 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Специальность: 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания**

**Квалификация: техник-технолог**

**Форма обучения – очная**

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный**

СОГЛАСОВАНО

СБП «Сели-Яосли»  
(наименование организации)

С.М. Меммишова, зав. производством  
ФИО, должность

Ильдар  
подпись  
«31» 08 2020г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Вакстас»  
(наименование организации)

М.М. Куршова, зав. производством  
ФИО, должность

М.М. Куршова  
подпись  
«31» 08 2020г.

г. Нижнекамск, 2020г.

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 33234 от 23 июля 2014 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Набиулина Ильсеяр Фадавировна - мастер производственного обучения, преподаватель профессиональных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общеобразовательного учебного цикла

Председатель МЦК \_\_\_\_\_ Гафур И.В.

Протокол заседания МЦК № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется, а также в программах повышения квалификации работников общественного питания - на базе среднего профессионального образования по специальностям: «Организация продукции ОП», «Организация обслуживания ОП».

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием;

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

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **336 часов**, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 64 часа;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы 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:

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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля МДК 05. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9	Раздел 1. Основные принципы организации производства сложных десертов. Методика расчетов	20	14	2	6	-	-
ПК.5.1 ОК 1-9	Раздел 2. Технология приготовления сложных холодных десертов	73	49	20	24	-	-
ПК.5.2 ОК 1-9	Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих десертов	81	55	24	26	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9	Раздел 4. Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов	18	10	2	8	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9	<b>Учебная практика</b>	72	-	-	-	72	-
ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9	<b>Производственная практика, (по профилю специальности), часов</b>	72	--	-	-	-	72
	<b>Всего:</b>	<b>336</b>	<b>128</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

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

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения	Коды профессиональных компетенций
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Основные принципы организации производства сложных десертов. Методика расчетов</b>		<b>20 ч</b>		
<b>МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов</b>		<b>14 ч в т.ч. лпз 2ч</b>	<b>6 часов сам.раб</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Технологические принципы производства сложных десертов.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Технологические принципы производства: безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращение времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, энергии.			
<b>Тема 1.2.</b> Технологичное оборудование и инвентарь для приготовления сложных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Оснащение холодного и кондитерского цехов. Правила эксплуатации современного технологического оборудования.			
<b>Тема 1.3.</b> Подготовка основного сырья для приготовления сложных десертов.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья к производству: шоколад, какао, мука, масло сливочное, сливки, сметана, сахар, яйца, желирующих веществ. Контроль качества на этапах приемки и хранения			
<b>Тема 1.4.</b> Подготовка дополнительного сырья для приготовления сложных десертов.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Органолептическая оценка качества сырья. Подготовка сырья к производству: фрукты, ягоды, крепкие алкогольные напитки, красители, эмульгаторы. Сочетание основных продуктов с			

	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов			
<b>Тема 1.5.</b> Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных десертов.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Основные методы, способы и приемы приготовления десертов: механический метод (сортировка, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование); термический способ (тепловая обработка, фламбирование, охлаждение); массообменные методы (растворение, экстракция, сушка, загущение); химические, биохимические, микробиологические, гидромеханические методы			
<b>Тема 1.6.</b> Методика расчета количества сырья для заданного количества порций.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Составление калькуляционной карты, расчет количества сырья для заданного количества порций путем решения задач через калькуляцию			
<b>Тема 1.7.</b> Методика расчета количества порций из данного количества сырья.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Расчет количества порций из данного количества сырья путем решения задач через калькуляцию			
<b>Тема 1.8.</b> Методика составления технологических карт и технико-технологических карт	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Составление технологических карт. Основные разделы ТТК, правила составления.			
<b>Тема 1.9.</b> Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Понятие об энергетическом балансе. Расчет белков. Жиров и углеводов в пищевых продуктах, решение типовых задач, расчет энергетической ценности десертов.			
<b>Лабораторная работа №1</b>	Составление ТК и ТТК, расчет энергетической ценности сложных десертов.	2	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 1.10.</b> Термические способы обработки	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Термические способы обработки для приготовления сложных десертов			
<b>Тема 1.11.</b> Химические и биохимические микробиологические методы обработки	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
	Химические и биохимические микробиологические методы обработки: разрыхление, эмульгирование, осаждение, пенообразование.			

<b>Контрольная работа №1</b>		1		
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 1</b>	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>	<b>6</b>		
Самостоятельная работа №1	Решение задач №1 -10, учебник С.А. Данильченко «Приготовление и оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов», стр.163	2	3	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №2	Составление технологических карт на 5 наименований холодных десертов	2	3	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №3	Рассчитать энергетическую ценность молочных десертов	2	3	ПК 5.1, ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Раздел 2. Технология приготовления сложных холодных десертов</b>		<b>73 ч</b>		
<b>МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов</b>		<b>49 ч, в т.ч. лпз 20 ч</b>	<b>в т.ч. 24 часа сам.раб.</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Значение десертов в питании. Классификация десертов по температуре подачи; по технологии приготовления; по основному сырью. Характеристика основных видов десертов.			
<b>Тема 2.2.</b> Технология приготовления фруктовых десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей для десертов. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов			
<b>Практическая работа № 1</b>	Приготовление фруктовых салатов и ассорти.	<b>2</b>	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Практическая работа № 2</b>	Нарезка фруктов карвинг	<b>2</b>	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Тема 2.3.</b> Технология приготовления выпеченных десертов с наполнителями из крема	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Ассортимент выпеченных десертов и технология приготовления капкейков, пирогов со сладкими начинками, ягодных кексов,			

<b>Тема 2.4.</b> Технология приготовления выпеченных десертов с фруктовыми наполнителями	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Ассортимент выпеченных десертов и технология приготовления тарталетка «Бризе», сырный кекс, пай с лимонной меренгой, изделия из теста фило. Температурный режим выпечки, подбор посуды и элемента декора для подачи.			
<b>Тема 2.5.</b> Технология приготовления десертов на основе теста фило	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Технология приготовления из теста фило: корзиночки с наполнителями, рулеты с фруктами. Элемента декора для подачи.			
<b>Практическая работа №3</b>	Приготовление капкейков, рулетиков из теста фило	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Практическая работа №4</b>	Приготовление лимонного пирога, пай с лимонной меренгой	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Контрольная работа №2</b>		1		ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Тема 2.6.</b> Характеристика шоколадных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Виды, свойства характеристика шоколада. Ассортимент десертов на основе шоколада			
<b>Тема 2.7.</b> Методы темперирования шоколада	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Правила и методы темперирования шоколада. Температурный режим темперирования.			
<b>Тема 2.8.</b> Украшения из шоколада	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Украшения из шоколада: листья, стружка, спирали. Методы украшения.			
<b>Тема 2.9.</b> Технология приготовления холодных шоколадных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Технология приготовления шоколадных десертов из молочного шоколада, с ликером, шоколадных кексов, шоколадного ганаша.			
<b>Тема 2.10.</b> Технология приготовления шоколадных конфет	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Технология приготовления шоколадных конфет с декоративным покрытием, методом глазирования, и методом декоративного теснения			
<b>Тема 2.11.</b> Технология приготовления шоколадных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Дефекты шоколадных десертов, причины возникновения и способы устранения.			
<b>Практическая работа №5</b>	Приготовление шоколадных десертов	2	2	ПК 5.1

				ОК 1-9
<b>Практическая работа №6</b>	Приготовление шоколадных конфет	<b>2</b>	2	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Контрольная работа №3</b>		<b>1</b>		
<b>Тема 2.12.</b> Технология приготовления кремов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Характеристика десерта крем. Технология приготовления крем – брюле, крем ягодный, крем йогурт.			
<b>Тема 2.13.</b> Технология приготовления фланов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Характеристика десерта флан, история возникновения. Подготовка сырья и технология приготовления фланов. Правила декорирования и подачи.			
<b>Практическая работа № 7</b>	Приготовление крема ванильного, шоколадного, кофейного	2	2	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Практическая работа №8</b>	Приготовление флана грушевого, крема на основе сливочного сыра.	2	2	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Тема 2.14.</b> Технология приготовления муссов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Характеристика и особенности приготовления муссов. Технология приготовления мусса шоколадного, мусса из малины.			
<b>Тема 2.15.</b> Технология приготовления самбука и желе.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Характеристика и особенности приготовления самбука, желе. Технология приготовления самбуков и желе.			
<b>Тема 2.16.</b> Технология приготовления терринов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Характеристика терринов. Технология приготовления неаполитанского, ягодного, террина.			
<b>Тема 2.17.</b> Технология приготовления тирамиссу	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	История возникновения десертов на основе сыра и творога. Технология приготовления тирамиссу натурального и наполнителями			
<b>Тема 2.18.</b> Технология приготовления чизкейков	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Особенности приготовления чизкейков. Технология приготовления чизкейка на основе творога и сыра			
<b>Тема 2.19.</b> Технология приготовления молочных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Технология приготовления десертов: бламанже, панакота. Приготовление десертов из мороженого.			

<b>Тема 2.20.</b> Технология приготовления начинок, соусов и глазури для сложных холодных десертов.	Технология приготовления соус шоколадный, ореховый, коньячный, клюквенный.	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Практическая работа №9</b>	Приготовление самбука из кураги, бламанже, панакота	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Практическая работа №10</b>	Приготовление тирамиссу, чизкейков.	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Контрольная работа №4</b>		<b>1</b>		ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Тема 2.21.</b> Технология приготовления замороженных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Ассортимент замороженных десертов. Технология приготовления собрета, гранита. Правила подачи мороженого и десертов на основе него.			
<b>Тема 2.22.</b> Производство десертов с применением готовых смесей	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Ассортимент и характеристика готовых смесей для кондитерского производства. Гели для декорирования десертов. Заменители сливок на основе растительных жиров. Правила применения и хранения.			
<b>Тема 2.23</b> Заменители сливок на основе растительных жиров.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Состав, калорийность, свойства заменителей сливок. Правила подготовки, использование.			
<b>Тема 2.24.</b> Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Виды основ для приготовления десертов. Условия и сроки их хранения, правила использования замороженных основ для приготовления десертов.			
<b>Тема 2.25.</b> Технология приготовления национальных сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Ассортимент национальных десертов. Технология приготовления «Кубек», «Элбэ», «Голбанак», «Урама». Правила и особенности подачи. Сроки и условия хранения.			
<b>Тема 2.26.</b> Требования к качеству, сроки и условия хранения сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1 ОК 1-9
	Температурный режим хранения. Допустимые сроки хранения при определенной температуре. Санитарный режим хранения сложных десертов.			
<b>Контрольная работа №5</b>		<b>1</b>		

<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 2.</b>	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>	<b>24</b>		
Самостоятельная работа №1	Составить алгоритм приготовления десертов из фруктов	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №2	Составить технологические карты на выпеченные десерты	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №3	Изучить технологию производства тесто фило	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №4	Составить технологическую схему приготовления пирога с лимоном и безе	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №5	Составить алгоритм приготовления десерта капкейки, рулет буше	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №6	Составить технологические карты на шоколадные десерты	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №7	Составить алгоритм приготовления крем йогуртовый, флан из груши	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №8	Изучить варианты приготовления желе и желирующих веществ.	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №9	Презентация на тему «Мороженое», «Крем-пломбир»	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №10	Составить ТТК на террин из цитрусовых	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №11	Составить алгоритм приготовления панакота, бламанже	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
Самостоятельная работа №12	Сообщение на тему значение молока и молочных продуктов в питании	2	3	ПК 5.1 ОК 1-9
<b>Раздел 3. Технология приготовления сложных горячих десертов</b>		<b>81</b>		
<b>МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов</b>		<b>55 ч в т.ч ЛПЗ 24 ч</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация и ассортимент сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	ПК 5.2 ОК 1-9
	Виды горячих десертов, значение в питании, пищевая ценность. Классификация по основному сырью.			
<b>Тема 3.2.</b> Технология приготовления суфле.	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	ПК 5.2 ОК 1-9
	Классификация суфле. Технология приготовления, особенности выпечки суфле из фруктов, из манной крупы. Правила декорирования и подачи.			

<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления суфле с наполнителями	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология приготовления шоколадного, карамельного суфле. Суфле от Николая Буссана .Правила декорирования и подачи.			
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления пудингов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Классификация пудингов. Технология приготовления, особенности выпечки пудинга из риса, венского, с черносливом и из груши. Правила декорирования и подачи.			
<b>Тема 3.5.</b> Технология приготовления овощных кексов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Подготовка сырья, технология приготовления овощных кексов. Составление алгоритмов приготовления кекс из моркови и тыквы, кекс из овощей с пряными травами.			
<b>Тема 3.6.</b> Требования к качеству сроки и условия хранения	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Требования к качеству сроки и условия хранения десертов: суфле, пудинги, кексы.			
<b>Практическая работа №11</b>	Приготовление творожено –фруктового суфле, суфле с карамелью	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Практическая работа №12</b>	Приготовление венского пудинга в пароварке, пудинга с черносливом	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 3.7.</b> Технологи приготовления шарлотки	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология подготовки яблок, хлеба, оформление и выпекание десерта			
<b>Тема 3.8.</b> Технология приготовления яблочного пуфика	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология подготовки яблок, приготовление бисквитного теста, оформление и выпекание десерта			
<b>Тема 3.9.</b> Технология приготовления жаренных десертов из яблок	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология приготовления яблок в кляре, яблок жаренных с сахарной карамели.			
<b>Тема 3.10.</b> Технология приготовления печеных десертов из яблок	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология приготовления флоньярда и крамбля из яблок			
<b>Тема 3.11.</b> Требования к качеству сроки и условия хранения	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Требования к качеству сроки и условия хранения десертов: суфле, пудинги, кексы.			
<b>Практическая работа №13</b>	Приготовление яблочного пуфика, шарлотки.	2	2	ПК 5.2

				ОК 1-9
<b>Практическая работа №14</b>	Приготовление яблочного крамбеля, яблок, жаренных в кляре.	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 3.12.</b> Технология приготовления гурьевской каши	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Историческая справка о десерте. Технология приготовления молочной пены, приготовление каши гурьевской.			
<b>Тема 3.13.</b> Технология приготовления десерта снежки	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Историческая справка о десерте. Технология приготовления снежков. Приготовление крема, карамели, оформление и подача десерта.			
<b>Тема 3.14.</b> Использование фламбе приготовление сложных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Использование фламбе для приготовления или оформления десертов. Ассортимент и использование крепких напитков для приготовления бламбе.			
<b>Тема 3.15.</b> Технология приготовления фруктов фламбе	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Подготовка фруктов. Подбор основы для бламбе, приготовление карамели. Технология приготовления фруктов бламбе.			
<b>Тема 3.16.</b> Технология приготовления карамели и ягод в карамели.	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология приготовления карамели, особенности приготовления.			
<b>Практическая работа №15</b>	Приготовление каши гурьевской	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Практическая работа №16</b>	Приготовление снежков, банана фламбе	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 3.17.</b> Технология приготовления сложных горячих шоколадных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	История возникновения шоколадных десертов.. Особенности и технология приготовления десерта фондан, брауни.			
<b>Тема 3.18..</b> Технология приготовления шоколадного фондю	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Подбор шоколада для десерта. Темперирование шоколада, приготовление десерта.			
<b>Тема 3.19.</b> Приготовление десерта груши в шоколаде	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Подготовка груш, запекание. Темперирование шоколада, оформление десерта			
<b>Тема 3.20.</b> Технология	<b>Содержание</b>	1		ПК 5.2

приготовления шоколадного фондана	Историческая справка о десерте. Технология подготовки сырья, особенности приготовления теста, температурный режим выпекания.		2	ОК 1-9
<b>Тема 3.21.</b> Технология приготовления брауни	Технология подготовки сырья, особенности приготовления	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	теста, температурный режим выпекания.			
<b>Тема 3.22.</b> Технология приготовления десерта три шоколада	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Приготовление основы для десерта, темперирование шоколада, приготовление и оформление десерта.			
<b>Тема 3.23</b> Технология приготовления шоколадного чизкейка	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Приготовление основы для десерта, подготовка шоколадно-сырной начинки, выпекание десерта.			
<b>Практическая работа №17</b>	Приготовление десерта брауни, фондю	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Практическая работа №18</b>	Приготовление десерта фондан, три шоколада	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Практическая работа №19</b>	Приготовление чизкейка из шоколада.	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 3.24.</b> Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Молекулярная кухня, принцип приготовления блюд. Желирующие вещества для приготовления изделий молекулярной кухни.			
	Технология приготовления морковной икры, шоколадной икры, молекулярного мороженого.			
<b>Тема 3.25.</b> Технология приготовления горячих сложных соусов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология приготовления соусов на основе ягод, фруктов, пектина.			
<b>Тема 3.26.</b> Технология приготовления кремов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология приготовления заварных кремов. Крема на основе пектина и желатина.			
<b>Тема 3.27.</b> Декорирование сложных десертов велюром	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Правила декорирования, подбор элементов декора по вкусу. Цвету и консистенции.			
	Аэрограф правила работы, виды украшений.			
<b>Тема 3.28.</b> Технология	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2

приготовления украшений из изомальта	Правила работы с изомальтом, изготовление декора.			ОК 1-9
<b>Тема 3.29.</b> Технология приготовления национальных сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Виды национальных горячих десертов. Технология приготовления и оформления национальном стиле. Правила подачи и сроки хранения.			
<b>Тема 3.30.</b> Технология приготовления региональных сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Технология проявления региональных горячих десертов. Особенности приготовления.			
<b>Тема 3.31.</b> Требования к качеству, сроки и условия хранения сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.2 ОК 1-9
	Температурный режим хранения. Допустимые сроки хранения при определенной температуре. Санитарный режим хранения сложных десертов.			
<b>Практическая работа №20</b>	Приготовление пахлавы, бульбанак.	4	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Практическая работа №21</b>	Приготовление карамели и украшений из него.	2	2	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 3.</b>	<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>	<b>26</b>		
Самостоятельная работа №1	Изучить подготовку сырья для приготовления сложных горячих десертов	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №2	Организация работы горячего цеха при приготовлении десертов	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №3	Составить технологические карты на фруктовое суфле	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №4	Составить технологические карты пудинг из груши, шоколада	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №5	Изучить технологию приготовления суфле и пудингов в мультиварке и пароварке	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №6	Составить алгоритм приготовления бисквита «Ночка», кекса «Солнечный»	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №7	Рассчитать энергетическую ценность овощных кексов	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №8	Составить технологическую карту на грушевый флан, груши печеные со сливками	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №9	Подготовить сообщение ассортимент яблок и способы т.о яблок.	2	3	ПК 5.2

				ОК 1-9
Самостоятельная работа №10	Составить ТТК на яблочный крамбель	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №11	Составить ТТТК на снежки из шоколада	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №12	Отработать приготовление шоколадных конфет наливным методом	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №13	Отработать приемы темпирования шоколада	2	3	ПК 5.2 ОК 1-9
<b>Раздел 4. Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>18 ч</b>		
<b>МДК 05.01 Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов</b>		<b>10 в т.ч 2 ч ЛПЗ</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Организация контроля на предприятиях общественного питания	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Виды контроля качества в предприятиях общественного питания. Технологический контроль качества, ХАССП.			
<b>Тема 4.2.</b> Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Регламентирующие нормативные документы на ПОП. Изучение ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ.			
<b>Тема 4.3.</b> Система ХАССП	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Основные понятия, принципы, правила ХАССП			
<b>Тема 4.4.</b> Метод органолептической оценки продукции общественного питания	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Изучение критериев органолептической оценки качества. Изучение разделов бракеражного журнала и правил заполнения.			
<b>Тема 4.5.</b> Требования и основные критерии оценки качества сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Оценка качества основных продуктов и требования к качеству. Правила товарного соседства. Микроклимат в кладовых для хранения продуктов. Допустимые нормы отклонений.			
<b>Тема 4.6.</b> Требования и основные критерии оценки качества сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Оценка качества основных продуктов и требования к качеству. Правила товарного соседства. Микроклимат в кладовых для хранения продуктов. Допустимые нормы отклонений.			
<b>Тема 4.7</b> Правила отбора проб, заполнение дневного заборного	<b>Содержание</b>	1	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
	Отбор проб суточной пробы. Правила транспортирования в			

листа.	исследовательские лаборатории. Разделы дневного заборного листа, правила заполнения.			
<b>Лабораторная работа №2</b>	Заполнение дневного заборного листа, бракеражного журнала; заполнение таблицы органолептической оценки качества готовых сложных десертов	2	2	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Контрольная работа №6</b>		1		ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела 4. Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>		<b>8</b>		
Самостоятельная работа №1	Отработать алгоритм отбора суточной пробы	2	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №2	Составить таблицу допустимые нормы отклонений сложных десертов	2	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №3	Составить расчет потребного количества сырья для выполнения наряд-заказа	2	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
Самостоятельная работа №4	Рассчитать калькуляционную стоимость продукции согласно наряд - заказа	2	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9

<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>		
<b>Наименование тем</b>	<b>Содержание выполняемых работ</b>			
<b>Тема 1.</b> Ассортимент выпускаемых сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>			
	- инструктаж по охране труда и технике безопасности в лаборатории и противопожарная безопасность; -разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов			
<b>Тема 2.</b> Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, используемая для производства сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>			
	- ознакомление с технологическим оборудованием, посудой и инвентарём, используемых для производства сложных холодных и горячих десертов. - ознакомление с производственным инвентарем, инструментами, посудой для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
<b>Тема 3.</b> Организация труда и рабочего места используемая для производства сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>			
	- организовывать рабочее место для приготовления сложных холодных и горячих десертов. - подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
<b>Тема 4.</b> Формирование умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>			
	-овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря.			
<b>Тема 5.</b> Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>			
	- осуществлять контроль качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
<b>Тема 6.</b> Формирование умений приготовления сложных холодных и горячих десертов.	<b>Содержание</b>			
	-организация рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			

	-выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, -подготовка сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			
<b>Тема 7.</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов: десерт «Павлова», желе из лимонов, желе из молока, желе со свежими плодами.	<b>Содержание</b> -организация рабочих мест. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием. -подготовка сырья -приготовление блюд -техника безопасности при выполнении работ -подача -требования к качеству	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 8.</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов: мусс лимонный, мусс яблочный (на крупе манной), самбук яблочный, крем ванильный, крем ягодный.	<b>Содержание</b> -организация рабочих мест. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием. -подготовка сырья -приготовление блюд -техника безопасности при выполнении работ -подача -требования к качеству	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 9.</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов: парфе, террина, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	<b>Содержание</b> -организация рабочих мест в горячем цехе. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием. -подготовка сырья -приготовление блюд -техника безопасности при выполнении работ -подача -требования к качеству	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 10.</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов: шарлотка с яблоками,	<b>Содержание</b> -организация рабочих мест. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9

яблоки в тесте жареные, яблоки по-киевски, корзиночки с яблоками.	сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием. -подготовка сырья -приготовление блюд -техника безопасности при выполнении работ -подача -требования к качеству			
<b>Тема 11.</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков.	<b>Содержание</b> -организация рабочих мест. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием. -подготовка сырья -приготовление блюд -техника безопасности при выполнении работ -подача -требования к качеству	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 12.</b> Приготовление сложных холодных и горячих десертов: фондю, фламбированных блюд.	<b>Содержание</b> - организация рабочих мест. -выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием. -подготовка сырья -приготовление блюд -техника безопасности при выполнении работ -подача - требования к качеству	3	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Дифференцированный зачет по УП.05</b>	- Составить ТК или ТТК для приготовления сложных холодных и горячих десертов по индивидуальному заданию. - Составить алгоритм приготовления сложных холодных и горячих десертов. - Подобрать необходимое оборудование и инвентарь. - Организовать рабочее место -Приготовить 2 порции сложных холодных и горячих десертов по индивидуальному заданию. - Провести бракераж сложных холодных и горячих десертов.	3	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9

<b>Производственная практика</b>		<b>72</b>		
<b>Наименование тем</b>	<b>Содержание выполняемых работ</b>			

<b>Тема 1.</b> Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов	Участие в разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов.	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 2.</b> Выбор безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов	Участие в выборе безопасной схемы организации технологического процесса приготовления сложных десертов.	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 3.</b> Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 4.</b> Приготовление фруктовых десертов	Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление фруктовых десертов: фруктовая корзина, салат фруктовый	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 5.</b> Приготовление молочных десертов	Выбор и безопасное использование технологического оборудования и производственного инвентаря. Приготовление молочных десертов: бламанже, панакота, желе молочное	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 6.</b> Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 7.</b> Приготовление сложных горячих десертов	Приготовление сложных горячих десертов: каша гурьевская, снежки	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 8.</b> Приготовление сложных холодных десертов	Приготовление сложных холодных десертов: чизкейк, тирамиссу	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 9.</b> Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих сложных десертов	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих сложных десертов	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 10.</b> Оформление и подача сложных десертов	1.Выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов. 2.Оформление и отделка сложных десертов.	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9

<b>Тема 11.</b> Контроль качества и безопасности готовой продукции	1.Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. 2.Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9
<b>Тема 12.</b> Оформление технологической документации	1.Осуществление расчётов массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 2.Оформление технологической документации.	6	3	ПК 5.1, 5.2 ОК 1-9

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете технологии кулинарного и кондитерского производства и в Учебном кондитерском цехе:

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест:

- комплект ученической мебели на 32 посадочных места;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- компьютер;
- проектор;
- экран;
- колонки;
- классная доска - 1 шт.
- информационно-демонстрационные плакаты – 4 шт.;
- методические указания по выполнению лабораторных работ -3 шт.;
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий –20 шт.;
- комплект слайдов и презентаций – 3 компл.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха:

- производственные столы;
- классная доска;
- холодильник 2 шт.;
- мясорубка ММ12 1 шт.;
- весы 1 шт.;
- плита электрическая ПЭП-0,48М 1 шт.;
- жарочный шкаф ШЖЭП-1РЭ 1 шт.;
- машина взбивальная УБУ-Ю 1 шт.;
- вытяжка вентиляционная ВВЭ-900 1 шт.;
- пароварочный конвективный аппарат ПКА6-1/ЗП 1 шт.;
- миксер электрический 1 шт.;
- половники 5 шт.;
- ложки;
- вилки;
- терки железные
- венчик;
- сковорода D-30 см;
- сковорода D-20 см;
- сковорода D-18 см;
- жаровня;
- большие разделочные доски;
- маленькие разделочные доски;
- чайник;

- салатные миски;
- сито;
- дуршлаг;
- кастрюля 4,5л;
- кастрюля 8 л;
- кастрюля 2л;
- кастрюля 4л;
- противень;
- формы для коржей;
- скалка;
- шумовка.

Учебная практика реализуется в учебном кондитерском цехе профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Worldskills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации Worldskills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 216 с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник. – 4-е изд, стер. – М.: ИЦ

#### **Электронные ресурсы**

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

## **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

Организация учебной и производственной практик по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретений первоначального практического опыта и проводится в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» и на предприятиях, оснащенных современным оборудованием и техникой, применяющих новейшие технологии и современную организацию труда.

На организацию и проведение учебной практики образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения. По итогам учебной практики обучающиеся представляют: дневник учебной практики, отчет.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся как общих, так и профессиональных компетенций. Производственная практика проводится на предприятиях, оснащенных современной техникой, применяющих новейшие технологии и современную организацию труда.

На организацию и проведение производственной практики образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями. Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения. По итогам производственной практики обучающиеся представляют: дневник практики, характеристику, отчет о работе.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	-обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование; -точность выполнения технологических схем	<i>Текущий:</i> оценка на лабораторно-практических занятиях. домашние работы, тестовый контроль, внеаудиторная самостоятельная работа.

	<p>приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- соответствие органолептическим показателям качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>- обоснованность сервировки и подачи сложных холодных десертов;</p> <p>- точность выполнения расчетов и оформление технологических карт для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p><b>Промежуточный:</b> - оценка отчетов по учебной и производственной практикам Д.з. по УП.05 Экзамен по МДК 05.01</p> <p><b>Итоговый:</b> Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>- обоснованность выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, их безопасное использование;</p> <p>-точность выполнения технологических схем приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- рациональный выбор начинок, соусов и глазури для отдельных горячих сложных десертов;</p> <p>-соответствие органолептическим показателям качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>- обоснованность сервировки и подачи сложных горячих десертов;</p> <p>-точность в соблюдении расчетов и грамотность оформления технологической документации.</p>	<p><b>Текущий:</b> оценка на лабораторно-практических занятиях. домашние работы, тестовый контроль, внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p><b>Промежуточный:</b> оценка отчетов по учебной и производственной практикам Д.з. по УП.05 Экзамен по МДК 05.01</p> <p><b>Итоговый:</b> Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность студента; -беседы; творческие работы и т.д.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность; определять методы и	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных	- наблюдение в ходе выполнения ЛПЗ, самостоятельной работы,

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	задач в области промышленного и гражданского строительства. - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	контрольных работ и т.д.
ОК.3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных и ситуациях и нести за них ответственность	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - анализ и оценка различных источников, включая электронные.	- подготовка рефератов (докладов, сообщений по различной тематике) - участие во внеклассных мероприятиях по дисциплине, в конкурсах профессионального мастерства
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной, профессиональной деятельности	- подготовка мультимедийных презентаций
ОК.6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК. 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- постановка целей, мотивация деятельности подчиненных; - организация и контроль работы подчиненных; самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельной работы при изучении дисциплины	- участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках дисциплины
ОК.9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства	-беседа, дискуссия, творческая работа, реферат и т.д.
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с	- демонстрация желания к исполнению воинской	- участие в воспитательных мероприятиях, посвященных

применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	обязанности	соответствующим датам, конкурсах, военно-патриотических играх
---	-------------	---