

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО - ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля


ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных

холодных и горячих десертов

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.


Рассмотрена
учебно-методическим объединением
социально – экономического профиля
ГБПОУ КК ЛСТТ
протокол № 1 от 27.08.2020 г.
руководитель УМО  Е. В. Кошеленко



Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол №1 от 28.08.2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технологи продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрировано в Минюст России от 23 июля 2014 г. № 33324, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Лабинский социально – технический техникум»

Разработчик: О.В.Зенина, преподаватель
ГБПОУ КК ЛСТТ 

Рецензенты: О.А. Бескровная, заведующая
производством кафе «Чиполлино»

В.В Тактайкина, менеджер по
персоналу ООО «Камелия»

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по **ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанную преподавателем Зениной О.В.

1. Оценка соответствия материала требованиям ФГОС и рабочему учебному плану.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, рабочему учебному плану и предусматривает формирование знаний и умений обучающимся.

В рабочей программе представлены цели и задачи дисциплины, область применения программы, её место в структуре ОПОП.

Программа предусматривает проведение лекционных, практических и семинарских занятий. Цель дисциплины – овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

расчёта 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 расчёты 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;
- составлять технологические карты и схемы приготовления холодных и горячих десертов;
- приготавливать холодные и горячие десерты

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, бламанже;
- 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, глазури для отдельных холодных и горячих десертов, варианты оформления и технику декорирования сложных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении сложных 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 холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
- *современные способы оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов;*
- *виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов.*

Владеть общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

2. Краткая оценка содержания материала с указанием ошибок и недостатков.

Рабочая программа рассчитана на 360 часов максимальной нагрузки, 288 аудиторных занятий и 144 часа самостоятельной работы 72 часа, в том числе 72 часа учебной практики, 72 часов производственной практики. В тематическом плане программы дана тематика теоретических и практических занятий, приведены различные формы самостоятельной работы.

Образовательные технологии обучения представлены по видам учебной работы (аудиторная и внеаудиторная), характеризуются как общепринятыми формами (лекции, практические занятия), так и интерактивными формами, такими как ролевые учебные игры, просмотр видеофильмов и создание мультимедийных презентаций, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов и т.п.

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, программного обеспечения и интернет – ресурсы.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной дисциплины отвечают требованиям ФГОС.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется посредством текущего контроля в виде тестирования, опроса, защиты практических работ, оценки индивидуальных заданий, экспертной оценки и наблюдений, и др., а также итогового контроля в форме экзамена.

Основными показателями оценки результатов демонстрация интереса к будущей профессии, специальности, самостоятельность и эффективность при выполнении практических задач, самоанализ и др.

3. Заключение по материалу в целом с обоснование причин позитивного и негативного отзыва.

Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учетом требований ФГОС и может быть использована в учебном процессе техникума, как основным профессиональным образовательным программам, так и по дополнительным образовательным программам.

Рецензент Тактайкина В.В.  менеджер по персоналу ООО «Камелия»

М.П. «28» 08 2020г



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по **ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанную преподавателем Зениной О.В.

1. Оценка соответствия материала требованиям ФГОС и рабочему учебному плану.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, рабочему учебному плану и предусматривает формирование знаний и умений обучающимся.

В рабочей программе представлены цели и задачи дисциплины, область применения программы, её место в структуре ОПОП.

Программа предусматривает проведение лекционных, практических и семинарских занятий. Цель дисциплины – овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

иметь практический опыт:

- расчёта 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 расчёты 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;
- составлять технологические карты и схемы приготовления холодных и горячих десертов;*
- приготавливать холодные и горячие десерты*

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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бламанже;
- технологии 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, глазури для отдельных холодных и горячих десертов, варианты оформления и технику декорирования сложных и горячих десертов;
 - актуальные направления в приготовлении сложных 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 холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
 - *современные способы оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов;*
 - *виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов.*
- Владеть общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9

2. Краткая оценка содержания материала с указанием ошибок и недостатков.

Рабочая программа рассчитана на 360 часов максимальной нагрузки, 288 аудиторных занятий и 144 часа самостоятельной работы 72 часа, в том числе 72 часа учебной практики, 72 часов производственной практики. В тематическом плане программы дана тематика теоретических и практических занятий, приведены различные формы самостоятельной работы.

Образовательные технологии обучения представлены по видам учебной работы (аудиторная и внеаудиторная), характеризуются как общепринятыми формами (лекции, практические занятия), так и интерактивными формами, такими как ролевые учебные игры, просмотр видеofilмов и создание мультимедийных презентаций, участие в научно-практических конференциях, подготовка и защита рефератов и т.п.

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, программного обеспечения и интернет-ресурсы.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной дисциплины отвечают требованиям ФГОС.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется посредством текущего контроля в виде тестирования, опроса, защиты практических работ, оценки индивидуальных заданий, экспертной оценки и наблюдений, и др., а также итогового контроля в форме экзамена.

Основными показателями оценки результатов демонстрация интереса к будущей профессии, специальности, самостоятельность и эффективность при выполнении практических задач, самоанализ и др.

3. Заключение по материалу в целом с обоснование причин позитивного и негативного отзыва.

Данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учетом требований ФГОС и может быть использована в учебном процессе техникума, как основным профессиональным образовательным программам, так и по дополнительным образовательным программам.

Рецензент Бескровная О.А. Чагаев Р.О., управляющий кафе «Чиполлино»

М.П.

«28» 08 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	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384, зарегистрировано в Минюст России от 23 июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом Национального проекта «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», соответствующих профессиональных компетенций ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- расчёта 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 расчёты 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;

-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бламанже; ,

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, глазури для отдельных холодных и горячих десертов,

варианты оформления и технику декорирования сложных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении сложных 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 холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 360 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 216 часов, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 144 часов;

самостоятельную работу обучающегося – 72 часа;

учебная и производственная практика – 72 часа

производственная практика – 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
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 и нестандартных 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 в 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	Самостоятельно 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 ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК5.1-5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	216	144	72	72			
	Учебная практика	72				72		
	Производственная практика	72						72
	Всего:	360	144	72	72	72	72	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ.05 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 студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		144	
Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов	Содержание учебного материала	24	
	<p>Организация, технология приготовления, требования к производству сложных холодных десертов. Ассортимент и значение сложных холодных десертов. Виды технологического оборудования и правила их безопасной эксплуатации при приготовлении сложных холодных десертов</p> <p>Натуральные свежие фрукты и ягоды, оформление, отпуск</p> <p>Технология приготовления компотов, железированных блюд: кисели, желе.</p> <p>Технология приготовления салатов: фруктовых, ягодных, шоколадных.</p> <p>Технология приготовления муссов</p> <p>Технология приготовления: кремов, суфле, парфе, террина</p> <p>Технология приготовления :щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже</p> <p>Технология приготовления холодных напитков: квас «Петровский», айс-крим, фраппе,</p> <p>Правила охлаждения и замораживания основных продуктов для приготовления сложных холодных десертов. Варианты оформления, декорирования.</p> <p>Технология приготовления начинок, соусов, глазури для приготовления сложных холодных десертов.</p> <p>Температурный и санитарный режим, приготовления и подачи сложных холодных десертов.</p> <p>Требования к качеству и сроки хранения сложных холодных десертов</p>		
	Практические занятия	36	
	<p>Практическое занятие №1 Составление технико- технологических карт на салаты: фруктовые, ягодные, шоколадные.</p> <p>Практическое занятие №2 Составление технико-технологических карт на натуральные свежие фрукты и ягоды, компоты.</p>		

	Практическое занятие №3 Составление технико- технологических карт на кисели, желе, муссы.		
	Практическое занятие №4 Составление технико- технологических карт на кремы, суфле, парфе		
	Практическое занятие №5 Составление технико- технологических карт на щербет, пай		
	Практическое занятие №6 Составление технико- технологических карт на тирамису, чизкейк, бланманже.		
	Практическое занятие №7 Составление технико- технологических карт на холодные напитки: квас «Петровский», айс-крим, фраппе.		
	Практическое занятие №8 Расчет себестоимости продуктов при приготовлении и подаче салатов: фруктовых, ягодных , шоколадных.		
	Практическое занятие №9 Расчет себестоимости продуктов при приготовлении и подаче натуральных свежих фруктов и ягод, компотов.		
	Практическое занятие №10 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче киселей, желе, муссов.		
	Практическое занятие №11 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче кремов, суфле, парфе		
	Практическое занятие №12 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче щербета, пай.		
	Практическое занятие №13 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче тирамису, чизкейк, бланманже.		
	Практическое занятие №14 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче холодных напитков: квас «Петровский», айс-крим, фраппе.		
	Практическое занятие №15 Составление «Меню» на холодные десерты для кафе		
	Практическое занятие №16 Составление «Меню» на холодные десерты для детского кафе		
	Практическое занятие №17 Составление «Меню» на холодные десерты для баров		
	Практическое занятие №18 Составление «Меню» на холодные десерты для ресторанов		
Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание учебного материала	48	
	Ассортимент. Классификация. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов. Пищевая ценность, значение сложных горячих десертов в питании человека. Общие технологические требования к производству сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования используемые при приготовлении сложных горячих десертов Производственный инвентарь и приспособления . Правила безопасного использования		

	<p>оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих десертов. Органолептическая оценка сырья и пряностей Технология приготовления: пудингов, гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте. Технология приготовления: шарлотки с яблоками, бананового десерта, суфле, Технология приготовления: овощных кексов, каши гурьевской. Технология приготовления: снежков из шоколада, фламбе. Технология приготовления: фруктового фондю, сложных горячих десертов из концентратов. Технология приготовления: горячих напитков, соусов, гарниров и глазури для сложных горячих десертов. Технология приготовления, варианты оформления и декорирования десертов из сыра и творога Санитарный режим при приготовлении сложных горячих десертов Температурный режим при приготовлении сложных горячих десертов Правила хранения сложных горячих десертов Температурный режим хранения сложных горячих десертов Температура подачи сложных горячих десертов Требования к качеству сложных горячих десертов Правила проведения бракеража сложных горячих десертов Способы сервировки сложных горячих десертов Арт-визаж при декорировании и оформлении сложных горячих десертов Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сложных горячих десертов Автоматизация приемов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов</p>		
	<p>Практические работы</p> <p>Практическое занятие №19. Составление технико-технологических карт на пудинги , гренки с плодами и ягодами, яблоки жареные в тесте.</p> <p>Практическое занятие №20 Составление технико-технологических карт на шарлотку с яблоками, банановый десерт, суфле.</p> <p>Практическое занятие №21 Составление технико-технологических карт на овощные кексы, кашу гурьевскую</p> <p>Практическое занятие №22 Составление технико-технологических карт на снежки из шоколада, фламбе</p> <p>Практическое занятие №23 Составление технико-технологических карт на фруктовое фондю,</p>	<p>36</p>	

	сложные горячие десерты из концентратов		
	Практическое занятие №24 Составление технико-технологических карт на горячие напитки, соусы, гарниры и глазури для сложных горячих десертов		
	Практическое занятие №25 Составление технико-технологических карт на десерты из сыра и творога		
	Практическое занятие №26 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче пудингов , гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте		
	Практическое занятие №27 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче на шарлотки с яблоками, бананового десерта, суфле		
	Практическое занятие №28 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче овощных кексов, каши гурьевской		
	Практическое занятие №29 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче снежков из шоколада, фламбе		
	Практическое занятие №30 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче на фруктового фондю, сложных горячих десертов из концентратов		
	Практическое занятие №31 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче горячих напитков, соусов, гарниров и глазури для сложных горячих десертов		
	Практическое занятие №32 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче десертов из сыра и творог		
	Практическое занятие №33 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для кафе		
	Практическое занятие №34 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для детских кафе		
	Практическое занятие №35 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для баров		
	Практическое занятие №36 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для ресторанов. Дифференцированный зачет.		
	Самостоятельная работа	72	
	Виды внеаудиторной самостоятельной работы Реферирование учебной литературы. Составление и заполнение таблиц. Составление технологических карт и схем приготовления. Подготовка сообщений. Подготовка дидактического материала на бумажных и электронных носителях. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Составление схемы классификации сложных холодных и горячих десертов (по заданным условиям); Составление технологических схем приготовления различных десертов (по заданным условиям)		
	Учебная практика Виды работ	72	

<p>Осуществление приемки сырья по качеству и количеству; Выполнение основных операций по приготовлению сложных холодных и горячих десертов Освоение приемов по приготовлению полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.</p>		
<p>Производственная практика Виды работ Подготовка сырья. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Приготовление и оформление сложных холодных десертов. Приготовление и оформление сложных горячих десертов</p>	72	
Итого:	360	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: социально-экономических дисциплин; технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; лаборатории: метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета

- рабочие места на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия: образцы, муляжи, комплект плакатов, фотографии оформленных блюд и кулинарных изделий;
- учебники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, сборники химического состава;
- комплект учебно- методической документации;

Технические средства обучения:

- интерактивная доска;
- компьютер с выходом в интернет;
- мультимедийный проектор;
- комплекты лабораторных и практических работ;
- учебные фильмы на дисковых накопителях.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- наглядные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории Микробиологии, санитарии и гигиены:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- микроскопы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

Технического оснащения и организации рабочего места:

- комплект нормативно-технической документации;

- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест

Учебного кулинарного цеха:

Оборудование мастерской и рабочих мест лаборатории: холодильник «Саратов», «Стинол», электроплита с жарочным шкафом ПЭ- 0,51Ш, электроплита «Гефест», моечная ванна ВСМ, блендер «Bork», весы электронные, вытяжной шкаф ARDO BASIK, микроволновая печь ELENBERG, секция мебельная, столы производственные, столы с гигиеническим покрытием, шкаф жарочный, электромясорубка «Дива», электрочайник «Комфорт», миксер «Мария», мясорубка механическая. Блендер Hamilton Beach HBB250S, миксер планетарный FIMAR IP/10 F, миксер ручной Robot Coupe MP 350 Combi Ultra, мукопросеиватель МП-40, печь хлебопекарная ХПШ-2 Челябинторгтехника, плита индукционная ПЭИ-1Н Челябинторгтехника, подтоварник 650-500-350, Рукосушитель(сушилка рук) Н-9898 ERGO (л 126)+-2 шт, сплит-система ROVEX RS-12GS1, стол- тумба с бортом 700-810-870 (двери распашные)- 4 шт, стол- тумба с бортом и надстройкой 650-600-1220-12 шт, тележка -шпилька для 15 противней, Тестомес спиральный FIMAR 7/SN 380В, холодильник Атлант 4521-000, холодильный стол Polair, Термометр со щупом и таймером, шкаф офисный высокий, облучатель ОБН-150 настенный 2*30W, Шкаф ШР-11 L300 для одежды , Полка навесная открытая 1000-280

Посуда и инвентарь: кастрюля нерж. 11 л, 7,5, 3,2 литровые тройное дно d=295, h=185 Индукция, Сковорода нерж. тройное дно d=300, h=50 антиприг. покрытие Индукция, Сотейник нерж. 3,9; 2,5; 1,3 л. тройное дно d=140, h=85 Индукция

блюдо круглое, вилки столовые, ложки столовые, ложки чайные, ножи столовые, дуршлаг, кастрюли (емкостью 1л, 1,7л, 2л, 2,5л, 3л, 5,5л, 7л), кастрюля для СВЧ; миски эмалированные, набор кухонных принадлежностей, подносы, подтарельники, сито, сковороды, сотейники, соусники, таз, тарелки, терки, формы антипригарные.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: Типовое рабочее место повара, кондитера в предприятии общественного питания.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария», Москва, Издательский центр «Академия», 2019 год

2. В.П. Андросов, Т.В.. Пыжова, Л.И.Федорченко, А.Д. Тутова, В.И. Рослякова «Производственное обучение профессии Повар, часть 4. Москва, Издательский центр «Академии» 2018год

3. Дубцов Г.Г. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», Москва, «Академия», 2018 год

4. Дубцов Г.Г. «Технология приготовления пищи», Москва, «Академия», 2017

Дополнительные источники:

5. В.А.Барановский, Перетятко Т.И. «Кондитер», Ростов-на Дону, «Феникс», 2018год

6. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту, Москва «Академия» 2017год

7. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва, «ПрофОбрИздат», 2018год

8. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП», Киев, «Арий» Москва, «Лада», 2018 год

9. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» Москва «Академия» 2018.год

10 В.А. Коева «Лабораторно - практические занятия для поваров», Ростов – на Дону, «Феникс» 2018 год

11.Е.В.Мазепа «Практикум для кондитера», Ростов–на- Дону, «Феникс» 2017 год

З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», Москва.

«Академия»,2019год

12. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов» Москва «Академия» 2019 год

13. В. Прохоров «Сборник рецептов для кондитера», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2018 год

14. В. В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Москва «Академия» 2019 год

12. И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник проф. образования :- М.: Академия 2018 г

13. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования: - М.: Академия, 2019.

14. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО: М: Академия, 2018

15. Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2018.

16. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для нач. проф. образования: - М.: Академия, 2018.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – М.: Гамма Пресс, 2017.

18. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: «Академия», 2017.

19. Харченко Н. Э., Чеснокова Л. Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Академия, 2018.

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2019.

1. <http://www.kulina.ru/articlesbluda>.
2. <http://www.Gotovim-Doma.ru/view.php>.
3. http://www.pokushau.ru/pervie_bluda.
4. <http://www.nyam.ru/pervie-blyuda>.

http://www.pervoe_vtoroe.ru/pervoe.

Справочник «Торговый инвентарь и посуда» Москва «Экономика» 2016 год

DVD «Кулинарная энциклопедия»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3.1. Организация теоретического обучения

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

Обязательным условием допуска к учебной и производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является наличие у обучающегося документально оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю, выполнение работ по рабочей профессии «Повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», « Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда»

4.3.2. Организация учебной и производственной практики

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ОПОП СПО по осваиваемой профессии.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением.

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Учебная практика проводится в лабораториях, учебном кулинарном цехе. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Целью производственной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Основная задача производственной практики – закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений и навыков обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, продолжение формирования профессионального мастерства по выполнению различных видов работ, освоение современного оборудования, инвентаря, посуды, использование новейших ингредиентов для приготовления блюд, овладение высокопроизводительными методами труда, освоение установленных норм выработки, адаптация обучающихся в конкретных условиях предприятий общественного питания. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания: ОАО «Санаторий Лаба», ООО «Камелия», ООО «Хлебный дом», ООО «Экватор» кафе «Чипполино», на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по ПМ. 0.5 является квалификационный экзамен.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов; - производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов; -организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов; - органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов; <p>демонстрировать приготовление сложных холодных десертов; используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	<p>защиты практических и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирование; -фронтальная проверка знаний; -ученические конференции; -оценки результатов самостоятельной подготовки студентов -зачеты по учебной и производственной практике, разделам профессионального модуля
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов; -использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами; 	<ul style="list-style-type: none"> дифференцированный зачет по МДК.05.0 дифференцированный зачет по практике экзамен по профессиональному модулю

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, оценка выполнения заданий по самостоятельной работе, тестирование по разделам МДК, дифференцированный зачет по МДК, дифференцированный зачет по учебной практике, дифференцированный зачет по производственной практике, экзамен.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по УМР
С. В. Проскурякова _____
«___» _____ 2021г.

Календарно-тематический план

На 2021-2022 учебный год

Для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

По дисциплине **МДК 05 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

Преподаватель: _____

Количество часов по учебному плану 144 часа

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от протокол № 1 от «___» _____ 2021 г

Рассмотрено на заседании учебно-методического объединения протокол №1 от «___» _____ 2021г

Руководитель учебно-методического объединения _____ Е. В. Кошеленко

№ урока	Наименование разделов и тем МДК 05 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кол-во часов	Вид занятия, тип урока	Календарные сроки изучения, план/факт			
				№группы		№группы	
				план	факт	план	факт
	Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов	24					
1	Тема 1.1.1.Организация , технология приготовления , требования к производству сложных холодных десертов.	2	Освоение нового материала				
2	Тема 1.1.2.Ассортимент и значение сложных холодных десертов. Виды технологического оборудования и правила их безопасной эксплуатации при приготовлении сложных холодных десертов	2	Освоение нового материала				
3	Тема 1.1.3.Натуральные свежие фрукты и ягоды, оформление, отпуск	2	Освоение нового материала				
4	Тема 1.1.4.Технология приготовления компотов, железированных блюд: кисели, желе.	2	Освоение нового материала				
5	Тема 1.1.5.Технология приготовления салатов: фруктовых, ягодных, шоколадных.	2	Освоение нового материала				
6	Тема 1.1.6.Технология приготовления муссов	2	Освоение нового материала				
7	Тема 1.1.7.Технология приготовления: кремов, суфле, парфе, террина	2	Освоение нового материала				
8	Тема 1.1.8.Технология приготовления :щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже	2	Освоение нового материала				
9	Тема 1.1.9.Технология приготовления холодных напитков: квас «Петровский», айс-крим, фраппе,	2	Освоение нового материала				
10	Тема 1.1.10. Правила охлаждения и замораживания основных продуктов для приготовления сложных холодных десертов. Варианты оформления, декорирования.	2	Освоение нового материала				
11	Тема 1.1.11.Технология приготовления начинок, соусов, глазури для приготовления сложных холодных десертов.	2	Освоение нового материала				
12	Тема 1.1.12. Температурный и санитарный режим, приготовления и подачи сложных холодных десертов. Требования к качеству и сроки хранения сложных холодных десертов	2	Освоение нового материала				
13	Практическое занятие №1 Составление технико- технологических карт на салаты: фруктовые , ягодные , шоколадные.	2	Комбинированный				
14	Практическое занятие №2 Составление технико-технологических карт на натуральные свежие фрукты и ягоды, компоты.	2	Комбинированный				
15	Практическое занятие №3 Составление технико- технологических карт на кисели, желе, муссы.	2	Комбинированный				
16	Практическое занятие №4 Составление технико- технологических карт на кремы, суфле, парфе	2	Комбинированный				
17	Практическое занятие №5 Составление технико- технологических карт на щербет, пай	2	Комбинированный				

18	Практическое занятие №6 Составление технико- технологических карт на тирамису, чизкейк, бланманже.	2	Комбинированный				
19	Практическое занятие №7 Составление технико- технологических карт на холодные напитки: квас «Петровский», айс-крим, фраппе.	2	Комбинированный				
20	Практическое занятие №8 Расчет себестоимости продуктов при приготовлении и подаче салатов: фруктовых, ягодных , шоколадных.	2	Комбинированный				
21	Практическое занятие №9 Расчет себестоимости продуктов при приготовлении и подаче натуральных свежих фруктов и ягод, компотов.	2	Комбинированный				
22	Практическое занятие №10 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче киселей, желе, муссов.	2	Комбинированный				
23	Практическое занятие №11 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче кремов, суфле, парфе	2	Комбинированный				
24	Практическое занятие №12 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче щербета, пай.	2	Комбинированный				
25	Практическое занятие №13 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче тирамису, чизкейк, бланманже.	2	Комбинированный				
26	Практическое занятие №14 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче холодных напитков: квас «Петровский», айс-крим, фраппе.	2	Комбинированный				
27	Практическое занятие №15 Составление «Меню» на холодные десерты для кафе	2	Комбинированный				
28	Практическое занятие №16 Составление «Меню» на холодные десерты для детского кафе	2	Комбинированный				
29	Практическое занятие №17 Составление «Меню» на холодные десерты для баров	2	Комбинированный				
30	Практическое занятие №18 Составление «Меню» на холодные десерты для ресторанов	2	Комбинированный				
	Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	48					
31	Тема 1.2.1.Ассортимент. Классификация. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов.	2	Освоение нового материала				
32	Тема 1.2.2. Пищевая ценность, значение сложных горячих десертов в питании человека.	2	Комбинированный				
33	Тема 1.2.3. Общие технологические требования к производству сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования используемые при приготовлении сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
34	Тема 1.2.4. Производственный инвентарь и приспособления. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении сложных горячих десертов.	2	Комбинированный				
35	Тема 1.2.5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных горячих десертов.	2	Комбинированный				

36	Тема 1.2.6. Органолептическая оценка сырья и пряностей	2	Комбинированный				
37	Тема 1.2.7. Технология приготовления: пудингов, гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте.	2	Освоение нового материала				
38	Тема 1.2.8. Технология приготовления: шарлотки с яблоками, бананового десерта, суфле,	2	Комбинированный				
39	Тема 1.2.9. Технология приготовления: овощных кексов, каши гурьевской.	2	Комбинированный				
40	Тема 1.2.10. Технология приготовления: снежков из шоколада, фламбе.	2	Комбинированный				
41	Тема 1.2.11. Технология приготовления: фруктового фондю, сложных горячих десертов из концентратов.	2	Комбинированный				
42	Тема 1.2.12. Технология приготовления: горячих напитков, соусов, гарниров и глазури для сложных горячих десертов.	2	Комбинированный				
43	Тема 1.2.13. Технология приготовления, варианты оформления и декорирования десертов из сыра и творога	2	Комбинированный				
44	Тема 1.2.14. Санитарный режим при приготовлении сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
45	Тема 1.2.15. Температурный режим при приготовлении сложных горячих десертов	2	Освоение нового материала				
46	Тема 1.2.16. Правила хранения сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
47	Тема 1.2.17. Температурный режим хранения сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
48	Тема 1.2.18. Температура подачи сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
49	Тема 1.2.19. Требования к качеству сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
50	Тема 1.2.20. Правила проведения бракеража сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
51	Тема 1.2.21. Способы сервировки сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
52	Тема 1.2.22. Арт-визаж при декорировании и оформлении сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
53	Тема 1.2.23. Ресурсосберегающие технологии при приготовлении сложных горячих десертов	2	Комбинированный				
54	Тема 1.2.24. Автоматизация приемов приготовления суфле, пудингов, овощных кексов	2	Освоение нового материала				
55	Практическое занятие №19. Составление технико-технологических карт на пудинги , гренки с плодами и ягодами, яблоки жареные в тесте.	2	Комбинированный				
56	Практическое занятие №20 Составление технико-технологических карт на шарлотку с яблоками, банановый десерт, суфле.	2	Комбинированный				
57	Практическое занятие №21 Составление технико-технологических карт на овощные кексы, кашу гурьевскую.	2	Комбинированный				
58	Практическое занятие №22 Составление технико-технологических карт на снежки из шоколада, фламбе.	2	Изготовление макетов				
59	Практическое занятие №23 Составление технико-технологических карт на фруктовое фондю, сложные горячие десерты из концентратов.	2	Комбинированный				
60	Практическое занятие №24 Составление технико-технологических карт на горячие напитки, соусы, гарниры и глазури для сложных горячих десертов.	2	Комбинированный				

61	Практическое занятие №25 Составление технико-технологических карт на десерты из сыра и творога	2	Комбинированный				
62	Практическое занятие №26 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче пудингов , гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте.	2	Комбинированный				
63	Практическое занятие №27 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче на шарлотки с яблоками, бананового десерта, суфле.	2	Комбинированный				
64	Практическое занятие №28 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче овощных кексов, каши гурьевской.	2	Комбинированный				
65	Практическое занятие №29 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче снежков из шоколада, фламбе.	2	Комбинированный				
66	Практическое занятие №30 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче на фруктового фондю, сложных горячих десертов из концентратов.	2	Комбинированный				
67	Практическое занятие №31 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче горячих напитков, соусов, гарниров и глазури для сложных горячих десертов.	2	Комбинированный				
68	Практическое занятие №32 Расчет себестоимости продукции при приготовлении и подаче десертов из сыра и творога	2	Комбинированный				
69	Практическое занятие №33 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для кафе		Комбинированный				
70	Практическое занятие №34 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для детских кафе	2	Комбинированный				
71	Практическое занятие №35 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для баров	2	Изготовление				
72	Практическое занятие №36 Составление «Меню» на сложные горячие десерты для ресторанов. Дифференцированный зачет.	2	Комбинированный. Проверка знаний				
	Итого:	144					

