



**Министерство образования и науки Самарской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**УТВЕРЖДЕНО**  
директором ГАПОУ СО «ТМК»  
Приказ №272 от 31.05.2017г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

***19.02.10 Технология продукции общественного питания***

**Тольятти, 2017**

ОДОБРЕНО

Методической комиссией  
специальности 19.02.10

Технология продукции  
общественного питания

Председатель МК

\_\_\_\_\_ Л.Н. Ливицкая

Протокол от \_\_\_\_\_ 2017г. № \_\_\_\_\_

Составители:

Ливицкая Л.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза:

Костенко Н.М., методист ГАПОУ СО «ТМК»

Содержательная экспертиза:

Симонова С.П., преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

## Содержание

1 Паспорт программы профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля	8
3 Структура и содержание профессионального модуля	9
4 Условия реализации программы профессионального модуля	20
5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	24
6 Конкретизация освоения профессионального модуля	27
Приложение А- Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения	32
Приложение Б- Технологии формирования ОК	34
Лист актуализации рабочей программы	35

# **1 Паспорт программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** (далее программа ПМ) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «ТМК» в части освоении основного вида деятельности: **Организации 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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

Рабочая программа составляется для заочной и очной формы обучения

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

### Базовая часть:

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

Вариативная часть - не предусмотрено

### 1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	204
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	136
Курсовая работа/проект	-
Учебная практика	36
Производственная практика	72
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	68
Промежуточная аттестация в форме	Квалификационный экзамен

## 2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности Организация процесса приготовления 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 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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 профессионального модуля

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 студентов		Самостоятельная работа студентов часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. Организация приготовления сложных холодных десертов	106	70	42	36		
ПК 5.2	Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих десертов	98	66	38	32		
ПК 5.1 – 5.2	Учебная практика, часов	36				36	
	Производственная практика, часов	72					72
	<b>Всего:</b>	<b>312</b>	<b>136</b>	80	68	<b>36</b>	<b>72</b>

\*

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		204	
<b>Раздел 1. Организация приготовления сложных холодных десертов</b>		<b>106</b>	
Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов	<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
	1. <b>Классификация и ассортимент сложных холодных десертов</b> Пищевая ценность, требования к качеству холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных десертов.	2	2
	2. <b>Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</b> Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	2	
	3. <b>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.</b> Виды начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов	2	
	4. <b>Температурный режим хранения холодных десертов.</b> Температура подачи. Требования к качеству холодных десертов.	2	
	5. <b>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</b>	2	

6.	<b>Приготовление фруктовых салатов</b> Ассортимент. Выбор натуральных свежих фруктов для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества натуральных свежих фруктов и их подготовка.	2
7.	<b>Технологический процесс приготовления салатов:</b> фруктовый десерт, салат из дыни. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
8.	<b>Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.</b>	2
9.	<b>Приготовление ягодных салатов</b> Ассортимент. Выбор натуральных свежих ягод для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества натуральных свежих ягод и их подготовка.	2
10.	<b>Технологический процесс приготовления салатов из свежих ягод.</b> Варианты оформления и сервировки изделий.	2
11.	<b>Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.</b>	2
12.	<b>Приготовление шоколадных салатов</b> Ассортимент. Выбор шоколада для приготовления салатов. Органолептическая проверка качества шоколада и его подготовка.	2
13.	<b>Технологический процесс приготовления шоколадного салата.</b> Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения.	2
14.	<b>Приготовление муссов</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления муссов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	
15.	<b>Технологический процесс приготовления: муссов:</b> клюквенный, апельсиновый, лимонный, яблочный (на манной крупе). Варианты оформления и сервировки изделий.	2
16.	<b>Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.</b>	2
17.	<b>Приготовление кремов</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления кремов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
18.	<b>Технологический процесс приготовления кремов:</b> крем ванильный из сметаны, шоколадный, ореховый, ягодный. Варианты оформления и подачи кремов.	2

19.	<b>Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.</b>	2
20.	<b>Приготовление суфле</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления суфле. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Требования к безопасности хранения.	2
21.	<b>Приготовление парфе</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления парфе. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
22.	<b>Технологический процесс приготовления: парфе:</b> из красной смородины, с йогуртом и вишней, банановое, марципановое с кремом, белое шоколадное. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения.	2
23.	<b>Приготовление самбуков</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления самбуков. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
24.	<b>Технологический процесс приготовления самбука:</b> из свежих яблок, абрикосов, с сиропом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения.	2
25.	<b>Приготовление террина</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
26.	<b>Варианты оформления и сервировки изделий.</b> Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
27.	<b>Приготовление щербета</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов.	2
28.	<b>Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.</b> Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
29.	<b>Приготовление пая</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2

30.	<b>Технологический процесс приготовления пая:</b> апельсиновая, яблочная, из персиков, маково – лимонная. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
31.	<b>Приготовление тирамису</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов приготовления холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
32.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
33.	<b>Приготовление чизкейка</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
34.	<b>Технологический процесс приготовления чизкейка:</b> шоколадный, клубничный, «Халиф», лимонный с медом. Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2	
35.	<b>Приготовление бланманже</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении холодных десертов. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка. Варианты оформления и сервировки изделий.	2	
36.	<b>Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.</b>	2	
<b>Практическое занятие</b>		<b>24</b>	
1.	Составление Техничко – технологических карт (ТТК) на приготовление ягодных и фруктовых салатов	4	
2.	Составление Техничко – технологических карт (ТТК) на приготовление муссов	2	
3.	Составление технико – технологических карт по приготовлению десертных кремов. Расчет сырья для приготовления десертных кремов по сборнику рецептур	4	
4.	Составление технико – технологических карт по приготовлению холодных десертов парфе, самбуков. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептур	4	
5.	Составление технико – технологических карт по приготовлению террина. Расчет сырья для приготовления террина по сборнику рецептур	2	
6.	Составление технико – технологических карт по приготовлению щербета. Расчет сырья для приготовления щербета по сборнику рецептур	4	

	7.	Составление технико – технологических карт по приготовлению тирамису, чизкейка. Расчет сырья для приготовления десертов по сборнику рецептур	4	
<b>Самостоятельная работа:</b>			<b>45</b>	
1. Составить конспект по теме: «Классификация и ассортимент» 2. Произвести расчеты % потерь при механической кулинарной обработке сырья при приготовлении сложных холодных десертов 3. Подготовить реферат на тему: «Новые технологии в приготовлении десертов, оформление подача» 4. Подготовить сообщение «Новые виды оборудования» 5. Составить технологические схемы по теме «Приготовление сложных, холодных десертов» 6. Составить конспект по теме: «Товароведная характеристика и требования к качеству различных видов сырья» 7. Подготовить реферат на тему: «Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража» 8. Подготовить реферат «Варианты оформления и сервировки сложных холодных десертов» 9. Разработать ТТК приготовления муссов 10. Подготовить доклад на тему «Ассортимент и технология приготовления парфе, оформление и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража» 11. Подготовить доклад «Ассортимент и технология приготовления самбуков» 12. Рассчитать сырьё для приготовления террина. Оформить лист бракеража 13. Создать презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов» 14. Составить технологическую карту и аппаратную схему приготовления чизкейка: шоколадного, клубничного, «Халиф», лимонного с медом 15. Произвести расчет сырья для приготовления тирамису, чизкейка. Описать требования к качеству, условия хранения и подачу. Заполнить бракеражный лист 16. Составить технологические карты по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом. 17 Оформление отчета по практическим занятиям				
<b>Раздел 2. Организация приготовления сложных горячих десертов</b>			<b>98</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>		<b>68</b>	

Приготовление сложных горячих десертов	1.	<b>Классификация и ассортимент сложных горячих десертов</b> Пищевая ценность, требования к качеству горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сложных горячих десертов.	2
	2.	<b>Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.</b> Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов. Виды начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов	4
	3.	<b>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов.</b> Температурный режим выпечки.	2
	4.	<b>Варианты оформления и сервировки изделий.</b> Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
	5.	<b>Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</b>	2
	6.	<b>Приготовление суфле</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении.	2
	7.	<b>Технологический процесс приготовления суфле:</b> ягодное, фруктовое.	2
	8.	<b>Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов.</b> Варианты оформления и сервировки изделий.	2
	9.	<b>Требования к безопасности хранения.</b> Правила проведения бракеража.	2
	10.	<b>Приготовление пудингов</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении.	2
	11.	<b>Технологический процесс приготовления пудингов:</b> рисовый, сухарный. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
	12.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
	13.	<b>Приготовление гурьевской каши</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении.	2

14.	Технологический процесс приготовления: каша гурьевская (манная с фруктами).	2
15.	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных горячих десертов. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
16.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
17.	<b>Приготовление кексов овощных</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении кексов.	2
18.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
19.	Технологический процесс приготовления фруктово – овощного кекса, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного. Температурный режим выпечки..	2
20.	Варианты оформления и сервировки изделий. Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
21.	<b>Приготовление снежков из шоколада</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении снежков.	2
22.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
23.	Технологический процесс приготовления снежков: шоколадно - апельсиновых, из белого шоколада, антреме шоколадное.	2
24.	Варианты оформления и сервировки изделий.	2
25.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2
26.	<b>Приготовление фондю</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фондю. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2
27.	Технологический процесс приготовления фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, хлебное, мятно-шоколадное, королевское мокко, из абрикосов и фиников;	2
28.	Варианты комбинирования различных способов приготовления фондю. Варианты оформления и сервировки изделий.	2
29.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража.	2



30.	<b>Приготовление десерта фламбе</b> Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фламбе.	2	
31.	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка.	2	
32.	Технологический процесс приготовления фламбе: «Банан с корицей», «Лебеди», «Фламбе креп-сюзет», «Сливы фламбе».	2	
33.	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража	2	
<b>Практическое занятие</b>		<b>26</b>	
1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов (по формулам)	2	
2.	Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных холодных и горячих десертов	2	
3.	Составление технико – технологических карт по приготовлению суфле. Расчет сырья для приготовления суфле по сборнику рецептур	2	
4.	Составление технико – технологических карт по приготовлению пудингов рисового, сухарного. Расчет сырья для приготовления пудингов по сборнику рецептур	4	
5.	Составление технико – технологических карт по приготовлению горячего десерта каши гурьевской. Расчет сырья для приготовления каши гурьевской по сборнику рецептур	2	
6.	Составление технико – технологических карт по приготовлению овощных кексов. Расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур	2	
7.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению снежков, антреме. Расчет сырья по сборнику рецептур	4	
8.	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фондю. Расчет количества сырья для приготовления фондю	4	
9.	Составление технологической документации по приготовлению десерта фламбе. Расчет количества сырья для приготовления фламбе	4	
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Создать презентацию на тему: «Композиции из десертов» 2. Составить технологическую схему приготовления и оформления холодных и горячих десертов из традиционных		<b>50</b>	

<p>видов сырья и продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Подготовить сообщение «Современное оборудование используемое в холодных и горячих цехах»</li> <li>4. Создать презентации на тему: «Оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши»</li> <li>5. Подготовить реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация»</li> <li>6. Подготовить доклад «Приемы приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши</li> <li>7. Составить презентацию по теме «. Способы приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов»</li> <li>8. Составить технологические карты на приготовления горячих десертов</li> <li>9. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов»</li> <li>10. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</li> <li>11. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов»</li> <li>12. Подготовить реферат «Контроль качества и безопасности сложных горячих десертов»</li> <li>13. Подготовить презентацию по теме: «Экзотические фрукты и цитрусовые»</li> <li>14. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</li> <li>15. Оформление отчета по практическим занятиям</li> </ol>		
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</li> <li>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов: муссов, кремов и суфле. Контроль качества и безопасности.</li> <li>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши, овощных кексов. Контроль качества</li> <li>4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</li> <li>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</li> <li>6. Отработка приемов приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов</li> </ol>	<b>36</b>	

<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов. Контроль качества и безопасности.</li> <li>2. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасности.</li> <li>3. Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.</li> </ol>	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>312</b>	

## **4 Условия реализации программы профессионального модуля**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- соответствие количества мест в кабинете количеству обучающихся в группе;
- плакаты по темам профессиональных модулей;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- комплект ситуационных задач по видам блюд для практических занятий;
- карты программированного контроля знаний.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- сборники рецептур блюд, и кулинарных изделий;
- альбомы с фотографиями блюд и кулинарных изделий;
- инструкционные карты по лабораторным работам;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- механическое оборудование;
- холодильное оборудование;
- средство малой механизации;
- производственные столы;

- столовая посуда, столовые приборы, столовое белье;
- посуда кухонная;
- инструменты, инвентарь, приспособления.

## **4.2 Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **Основные источники**

1. Федеральный закон Российской Федерации. О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 13.07.2012 г ФЗ-29
2. Федеральный закон Российской Федерации. О защите прав потребителей от 09.01.1996г №2300-1 (ред. от 03.07.2013г)
3. СП 2.3.6. 1079-2007 Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Анфимова Н.А., Татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2012 – 312 с.
5. В.А. Барановский. Повар-технолог. М., «Академия» 2013 - 267 с.
6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи Изд. -5-е; - Ростов н/Д5 Феникс, 2015. -374 с.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.Технология приготовления мучных кондитерских изделий; учеб. пособие для сред. проф. образования – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.
8. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья: Учебник. Для студ. Учреждений среднего проф. Образования – 2-е изд. – Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.
9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М. Издательский центр «Академия», 2013. – 248с
10. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2012 – 320 с.

11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М. Издательский центр

12. Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2013 – 288 с.

14. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции – М. Издательский центр «Академия», 2011. – 176с.

#### **Дополнительные источники**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населением, общие технические условия.

2. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

3. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.

4. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые, Информация для потребителей. Общие требования.

5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2009. – 96 с.

6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2011. – 272 с.

#### **Интернет-ресурс**

1. Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров: Режим доступа// <http://chefs.ru/>

2. Рецепты. Информация о продуктах. Советы по приготовлению: Режим доступа// <http://www.povara.ru>

3. Информационные технологии индустрии гостеприимства: Режим доступа// [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

4. Сайт Федерации профессиональных поваров и кондитеров России: Режим доступа// <http://chefcompany.ru/>

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

При реализации учебного материала предусматривается применение дифференцированного обучения

Изучение рабочей программы междисциплинарного курса завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена.

### **4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности «Технология продукции общественного питания».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

**Мастера:** наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 5 лет. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать варианты оформления сложных холодных десертов;</li> <li>- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>- оформлять документацию.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- практическое задание</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексный экзамен по профессиональному модулю.</li> </ul>
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов;</li> <li>- сервировка и подача сложных горячих десертов;</li> <li>- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- практическое задание</li> </ul> <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- комплексный экзамен по профессиональному модулю.</li> </ul>
		Квалификационный экзамен

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.



<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии	Экзамен по завершению ОП
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; оценка эффективности и качества выполнения	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные ресурсы	Устный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ практических работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p>	<p>демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.</p>	<p>ориентация в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении практических работ</p>

## 6. Конкретизация результатов освоения профессионального модуля

ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Кол-во часов	
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.</li> <li>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов: муссов, кремов и суфле. Контроль качества и безопасности.</li> <li>3. Отработка приемов приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов</li> </ol>	18
<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных</li> </ul>	<p>ПЗ 1 Составление технико – технологических карт (ТТК) на приготовление ягодных и фруктовых салатов  ПЗ 2 Составление Технико – технологических карт (ТТК) на приготовление муссов  ПЗ 3 Составление технико – технологических карт по приготовлению десертных кремов. Расчет сырья для приготовления десертных кремов по сборнику рецептур  ПЗ 4 Составление технико – технологических карт по приготовлению холодных десертов парфе, самбуков. Расчет сырья для приготовления холодных десертов по сборнику рецептур  ПЗ 5 Составление технико – технологических карт по приготовлению террина. Расчет сырья для приготовления террина по сборнику рецептур  ПЗ 6 Составление технико – технологических карт по приготовлению щербета. Расчет сырья для приготовления щербета по сборнику рецептур  ПЗ 7 Составление технико – технологических карт по приготовлению тирамису, чизкейка. Расчет сырья для приготовления десертов по сборнику рецептур</p>	24

<p>холодных и горячих десертов;  -оценивать качество и безопасность готовой продукции;  -оформлять документацию;</p>		
<p><i>знать:</i>  -ассортимент сложных холодных десертов;  -основные критерии оценки качества готовых холодных десертов;  -виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении холодных десертов;  -методы и технология приготовления сложных холодных десертов;  -правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  -варианты комбинирования и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;  -сервировка и подача сложных холодных десертов;  -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  -основные характеристики готовых п/ф для сложных холодных десертов;</p>	<p>Тема 1 Классификация и ассортимент. Пищевая ценность, требования к качеству холодных десертов  Тема 2 Приготовление фруктовых салатов  Тема 3 Приготовление ягодных салатов  Тема 4 Приготовление шоколадных салатов  Тема 5 Приготовление муссов  Тема 6 Приготовление суфле  Тема 7 Приготовление парфе  Тема 8 Приготовление самбуков  Тема 9 Приготовление террина  Тема 10 Приготовление щербета  Тема 11 Приготовление пая  Тема 12 Приготовление тирамису  Тема 13 Приготовление чизкейка  Тема 14 Приготовление бланманже</p>	<p>72</p>
<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>1. Составить перечень дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.  2. Создать презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов».  3. Создать презентацию по теме: «Современные варианты оформления сложных холодных десертов».</p>		<p>45</p>

<p>4. Подготовить реферат по теме: «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных холодных десертов».</p> <p>5. Составить технологические схемы по теме «Приготовление сложных, холодных десертов»</p> <p>6. Подготовить реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация»</p> <p>7. Создать презентацию на тему: «Экзотические фрукты и цитрусовые»</p> <p>8. Подготовить реферат на тему: «Новые технологии в приготовлении десертов, оформление подача»</p> <p>9. Создать презентацию на тему: «Композиции из десертов»</p> <p>10. . Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</p> <p>11. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов.</p> <p>12. Оформить отчет по практическим занятиям</p>		
<p><b>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</b></p>		
<p><i>иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши, овощных кексов. Контроль качества</li> <li>2. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада.</li> <li>3. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов – фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</li> <li>4. Отработка приемов приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов</li> </ol>	18
<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по</li> </ul>	<p><i>ПЗ 8</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению суфле. Расчет сырья для приготовления суфле по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 9</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению пудингов. Расчет сырья для приготовления пудингов по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 10</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению горячего десерта каши гурьевской. Расчет сырья для приготовления каши гурьевской по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 11</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению овощных кексов. Расчет сырья для приготовления овощных кексов по сборнику рецептур</p> <p><i>ПЗ 12</i> Оценка качества сырья на овощные кексы, яблоки в тесте. Подбор вариантов оформления, сервировки и подачи овощных кексов, яблок в тесте.</p> <p><i>ПЗ 13</i> Составление технико – технологических карт по приготовлению пая. Расчет сырья для приготовления пая по сборнику рецептур</p>	26

<p>организации процессов приготовления сложных горячих десертов;  -выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов;  -оценивать качество и безопасность готовой продукции;  -оформлять документацию;</p>	<p><i>ПЗ 14</i> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению снежков, антреме. Расчет сырья по сборнику рецептов  <i>ПЗ 15</i> Составление технологических карт по приготовлению и оформлению фондю. Расчет сырья по сборнику рецептов  <i>ПЗ16</i> Составление технологических и калькуляционных карт по приготовлению и оформлению фламбе. Расчет количества сырья для приготовления фламбе  <i>ПЗ 17</i> Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формулам)  <i>ПЗ 18</i> Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов  <i>ПЗ 19</i> Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих десертов</p>	
<p><i>знать:</i>  -ассортимент сложных горячих десертов;  -основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;  -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов  - методы приготовления горячих десертов;  -технологии приготовления сложных горячих десертов;  -начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов;  -варианты оформления и технику декорирования горячих десертов;  -сервировка и подача горячих десертов;  -требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;  -основные характеристики готовых п/ф промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих десертов.</p>	<p>Тема 1 Классификация и ассортимент сложных горячих десертов  Тема 2 Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов  Тема 3 Технологическое оборудование и производственный инвентарь сложных горячих десертов  Тема 4 Приготовление горячих десертов суфле  Тема 5 Приготовление горячих десертов пудингов  Тема 6 Приготовление горячих десертов гурьевской каши  Тема 7 Приготовление кексов овощных. Ассортимент  Тема 8 Выбор и характеристика продуктов при приготовлении кексов  Тема 9 Приготовление снежков из шоколада  Тема 10 Приготовление фондю  Тема 11 Приготовление десерта фламбе</p>	<p>68</p>
<p><b>Самостоятельная работа</b></p>		
<p>1. Составить технологическую схему приготовления и оформления холодных и горячих десертов из традиционных видов сырья и продуктов  2. Подготовить сообщение «Современное оборудование используемое в холодных и горячих цехах»  3. Создать презентации на тему: «Оформления сложных горячих десертов – пудингов, гурьевской каши»  4. Подготовить доклад « Приемы приготовления и оформления сложных горячих</p>		<p>50</p>

<p>десертов – пудингов, гурьевской каши. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши</p> <p>5. Составить презентацию по теме «. Способы приготовления и оформления сложных горячих десертов – овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов»</p> <p>6. Составить технологические карты на приготовления горячих десертов</p> <p>7. Составить таблицы «Требования к качеству, сроки реализации десертов»</p> <p>8. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</p> <p>9. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов»</p> <p>10. Подготовить реферат «Контроль качества и безопасности сложных горячих десертов»</p> <p>11. Подготовить презентацию по теме: «Экзотические фрукты и цитрусовые»</p> <p>12. Подготовить реферат на тему: «Украшение десертов, подбор цветовой гаммы»</p> <p>13. Создать презентацию на тему: «Композиции из десертов»</p> <p>14. Подготовить реферат на тему: «Пищевые добавки, их классификация»</p> <p>15. Оформить отчет по практическим занятиям</p>	
---	--

**Приложение А**  
**Планирование учебных занятий с использованием активных и**  
**интерактивных форм и методов обучения**

<b>№</b>	<b>Тема учебного занятия</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Активные и интерактивные формы и методы обучения на уроке</b>	<b>Код формируемых компетенций</b>
1	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов.	2	Мини-лекция	ОК 1- 5 ПК 5.1
2	Технологическое оборудования и производственный инвентарь, правила безопасного использования	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.1
3	ПЗ Составление технологических карт по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 5.1
4	Приготовление муссов. Ассортимент. Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 5.1
5	ПЗ Составление Техничко – технологических карт (ТТК) на приготовление муссов	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 5.1
6	Приготовление тираммису. Ассортимент. Выбор и характеристика продуктов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 5 ПК 5.1
7	Классификация и ассортимент сложных горячих десертов.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
8	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
9	Варианты оформления и сервировки изделий	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 6 ПК 5.2
10	Требования к безопасности хранения. Правила проведения бракеража	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1-6 ПК 5.2
11	Приготовление горячего десерта - гурьевской каши. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении - гурьевской каши	2	Мини-лекция Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ОК 1- 7 ПК 5.2
12	Варианты комбинирования различных способов приготовления фондю	2	Мини-лекция Обратная связь	ОК 1- 5 ПК 5.2
13	Ассортимент десерта фламбе.	2	Мини-лекция	ОК 1- 7



	Выбор и характеристика продуктов при приготовлении фламбе		Презентации с использованием различных вспомогательных средств с обсуждением	ПК 5.2
14	Составление технологических карт по приготовлению и оформлению снежков, антреме. Составление ТТК	2	Моделирование производственных процессов и ситуаций	ОК 1- 9 ПК 5.2
15	Органолептическая проверка качества выбранных продуктов и их подготовка	2	Мини-лекция Творческие задания Работа в малых группах	ОК 1- 6 ПК 5.2

## Приложение Б

### Технологии формирования ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Имитационная игра
ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов. Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное осуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий и профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельных работ

### Лист актуализации рабочей программы

<b>Дата актуализации</b>	<b>Результаты актуализации</b>	<b>Фамилия И.О. и подпись лица, ответственного за актуализацию</b>