

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Количество часов 177

Селенгинск 2019

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1
Председатель ПМК
Вторушина / Е.В Вторушина/
« » 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
Мордовская О.Н. Мордовская

« » 20 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ
Орлова Т.В. Орлова
«04» марта 2019 г

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

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания по направлению подготовки 19.00.00. Промышленная экология и биотехнология.

1.2. Цель и планируемые результаты освоение профессионального модуля

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

Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

и соответствующие ему профессиональные компетенций (ПК):

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

и общие компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
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

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

Коды формируемых ОК и ПК	Практический опыт	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	У1.1.3.проводить расчеты по формулам;	З 1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У1.1.1.органолептически оценивать качество продуктов; У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	З 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З1.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; З1.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	З1.1.8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; З1.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
	ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	У1.1.5.выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7.выбирать	З1.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З1.1.12. варианты

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

	<p>оборудование и инвентарь;</p>	<p>У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	<p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 31.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; 31.1.5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>
	<p>ПО 1.1.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p>	<p>У1.1.5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У1.1.8. оценивать качество и безопасность готовой продукции; У1.1.9. оформлять документацию;</p>	<p>31.1.9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 31.1.10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 31.1.11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 31.1.12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 31.1.13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 31.1.14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 31.1.16. температурный и санитарный режим приготовления и</p>

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов 177

из них на освоение МДК 105 часов

На практики учебную 36 часов и производственную 36 часа

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1- ПК 2	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	11	6	-	--	5	-	6	6
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	57	42	28	-	15	-	18	18
ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	37	22	20	-	15	-	12	12
	Производственная практика (по профилю специальности),	36							36
	Всего:	177	70	48	-	35	-	36	36

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

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

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

	безопасности хранения полуфабрикатов		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
	Самостоятельная работа Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Составление технико-технологических карт Решение ситуационных задач. Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептур и справочной литературой	10	ПК5.2 ОК 2. ОК 8.
Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание	22	ПК5.2 ОК 2. ОК 8.
	1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;		
	2. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов.		
	3. Основные оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных горячих десертов.		
	Практическая работа	10	ПК5.2 ОК 2. ОК 8.
	1. Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
	Лабораторная работа	10	ПК5.2 ОК 2. ОК 8.
	1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	5	
	2. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.	5	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации на тему: «Сложные холодные (горячие) десерты»	5	
Примерная тематика курсовых работ (проектов) (если предусмотрено)		-	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе (проекту) (если предусмотрено)		-	
Учебная практика Виды работ 1. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов 2. Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов фруктовых, ягодных и шоколадных салатов 3. Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов муссов, кремов, суфле, парфе, террина, 4. Технология приготовления и оформления сложных горячих десертов суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, 5. Технология приготовления и оформления сложных горячих десертов снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе		36	

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

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

Технические средства обучения:

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

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологическое оборудование:

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

2.Оборудование:

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

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

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

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

Интернет - ресурсы

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

3.3. Организация образовательного процесса

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

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

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

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

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

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

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

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

ПО 1.1.1 расчета массы сырья для приготовлен ия холодного и горячего десерта;	Производить расчеты массы сырья и полуфабрикат ов для приготовлени я холодного и горячего десерта;	Наблюдение на УП и ПП	У1.1.3.проводить расчеты по формулам;	Уметь производить расчеты по формулам	Наблюден ие на ЛПЗ	З1.1.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	Демонстрироват ь знание ассортимента сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос Тестовые задания
ПО 1.1.2 приготовлен ия сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудован ие и инвентарь;	Приготавлива ть сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Наблюдение на УП и ПП	У1.1.1.органолепти чески оценивать качество продуктов; У 1.1 2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У1.1.4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У1.1.6.принимать решения по организации процессов приготовления	Уметь органолептическ и оценивать продуктов, Уметь использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; Уметь выбирать и безопасно пользоваться производственн ым инвентарем и технологически м оборудованием	Наблюден ие на ЛПЗ	З 1.1.2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 31.1.3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 31.1.4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	Демонстрироват ь основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; Демонстрироват ь органолептически й метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; Демонстрироват ь виды технологического оборудования и производственн	Устный опрос Тестовые задания

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

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

					к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 31.1.18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 31.1.19 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	холодных и горячих десертов; Демонстрировать требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; Демонстрировать основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; Демонстрировать требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
--	--	--	--	--	---	---	--