

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания
(срок обучения 2 года 10 месяцев)**

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технологических дисциплин при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

2. Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является овладение видом профессиональной деятельности (Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов) и соответствующими профессиональными компетенциями.

3. Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов и учебную практику.

МДК.05.01 состоит из разделов:

Раздел 1 ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ПК 5.1 – 5.2.

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;

вариатив:

- расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих напитков;

- приготовления холодных и горячих напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- расчета и подбора оборудования для приготовления холодных и горячих напитков;
- пользоваться различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления холодных и горячих напитков;
- осуществления контроля за технологическим процессом приготовления холодных и горячих напитков.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы 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;

вариатив:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных и горячих напитков;
- производить различные виды холодных и горячих напитков;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных и горячих десертов;
- выбирать варианты оформления холодных и горячих напитков;
- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих напитков;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- осуществлять контроль качества холодных и горячих напитков (органолептических показателей).

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 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.

вариатив:

- значение холодных и горячих напитков в питании человека;

- основные направления в развитии приготовления холодных и горячих напитков;

- ассортимент и технология приготовления чая;

- ассортимент и технология приготовления кофе;

- ассортимент и технология приготовления какао и шоколада;

- ассортимент и технология приготовления горячих напитков с алкоголем;

- ассортимент и технология приготовления молочных прохладительных напитков;

- ассортимент и технология приготовления плодово – ягодные напитки (морсы);

- ассортимент и технология приготовления русских национальных напитков (квас, напитки на основе мёда);

- ассортимент и технология приготовления безалкогольных смешанных напитков;

- ассортимент и технология приготовления натуральных соков;

- оборудование для приготовления холодных и горячих напитков;

- требования к качеству холодных и горячих напитков.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных компетенций ПК 5.1, ПК 5.2

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимально 276 ч., из них аудиторных занятий 186ч. в т.ч., практических 96 ч., самостоятельная работа – 90ч., производственная практика –108 ч.).

7. Форма контроля

Итоговая аттестация:

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – зачет,

Производственная практика - дифференцированный зачёт,

Экзамен квалификационный.

8. Составитель:

Виноградова В.А., преподаватель технологических дисциплин.