Аннотация профессионального модуля

*«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»*

специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

1. **Место модуля в структуре**

Дисциплина относится к профессиональному модулю ПМ.05 ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи модуля, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения модуля студент 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
1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 5.1; ПК 5.2.

1. **Содержание модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)**

МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

*Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов.*

Тема 1.1. Классификации и товароведная характеристика

Тема 1.2. Методы приготовления и варианты комбинирования сложных холодных десертов

Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.4. Оформление и декорирование; требования к безопасности хранения и подачи сложных холодных десертов

*Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов*

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.3. Оформление и декорирование; требования к безопасности хранения и подачи сложных горячих десертов

МДК. 05.02 Эстетика и дизайн в оформлении сложных холодных и горячих десертов

*Раздел 3. Эстетика в оформлении сложных и горячих десертов*

Тема 3.1. Техника рисунка

Тема 3.2. Основы лепки

Тема 3.3. Карвинг

*Раздел 4. Дизайн в оформлении сложных и горячих десертов*

Тема 4.1. Элементы оформления десертов

Тема 4.2. Декоративное оформление десертов.

1. **Объем дисциплин модуля:**

МДК.05.01 – 162 (в том числе ауд.– 118, см. р. – 44)

МДК.05.02 – 48 (в том числе ауд.– 32, см. р. – 16)

1. **Форма промежуточного контроля:**

МДК.05.01

В 4 семестре – текущий контроль

В 5 семестре – экзамен

МДК.05.02

В 5 семестре – текущий контроль

1. **Семестр:** 4-5

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Кизянова О.И.