

Аннотация профессионального модуля  
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания»  
Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям  
ФГОС СПО по специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания»

**1. Место профессионального модуля в структуре учебного плана**

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов входит в состав профессионального цикла учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**2. Требования к результатам освоения профессионального модуля**

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;
- технологии приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы 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

### **3. 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;

### **4. Содержание профессионального 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 натуральных фруктов, ягод, киселей и компотов, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов

Тема 1.4. Технология приготовления фруктов в сиропе

Тема 1.5. Технология приготовления железированных холодных десертов

Тема 1.6. Технология приготовления сложных холодных десертов

*Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов*

Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления суфле, пудингов

Тема 2.3. Технология приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле

Тема 2.4. Технология приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.5. Оформление, декорирование и подача сложных горячих десертов

*Раздел 1. Эстетика в оформлении сложных и горячих десертов*

Тема 3.1. Техника рисунка

Тема 3.2. Основы лепки

Тема 3.3. Карвинг

*Раздел 2. Дизайн в оформлении сложных и горячих десертов*

Тема 4.1. Элементы оформления десертов

Тема 4.2. Декоративное оформление десертов.

**5. Объем профессионального модуля:**

МДК 05.01 – 430 (в том числе ауд.– 288, см. р. – 122, к.-20).

Продолжительность учебной практики – 1 неделя, 72 часа

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности)– 1 неделя, 72 часа

**6. Форма промежуточного контроля:**

МДК 05.01 – текущий контроль, дифференцированный зачет

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности)– дифференцированный зачет

**7. Семестр:**

МДК 05.01 – 4,5 семестр

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Тарасов И.А.

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Евтеева Е.К.