

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 профессионального 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 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 1. Эстетика в оформлении сложных и горячих десертов*

Тема 1.1. Техника рисунка

Тема 1.2. Основы лепки

Тема 1.3. Карвинг

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

Тема 1.1. Техника рисунка

Тема 1.2. Основы лепки

Тема 1.3. Карвинг

**5. Объем профессионального модуля:**

МДК 05.01 – 278 (в том числе ауд.– 188, см. р. – 86).

МДК 05.02 – 48 (в том числе ауд.–32, см. р. – 14).

Продолжительность учебной практики – 2 недели, 72 часа

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности)– 2 недели, 72 часа

**6. Форма промежуточного контроля:**

МДК 05.01 – текущий контроль, экзамен

МДК 05.02 – текущий контроль

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности) - дифференцированный зачет

**7. Семестр:**

6,7

Разработчики:

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

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Выллерова П.А.

