

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

1.1 Область применения программы Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ 05**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля 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.

### **1.3 Рекомендуемое количество часов на освоении программы профессионального модуля ПМ.05:**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося -180 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 60 часов;
- учебной практики -36 часов;
- производственной практики - 72 часов.

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
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
ОК6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК10	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 5.1	Раздел 1. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных холодных десертов	<b>86</b>	<b>34</b>	28			<b>28</b>			
ПК 5.2	Раздел 2. ПМ.05 Технологические процессы и приготовление сложных горячих десертов	<b>94</b>	<b>28</b>	34			<b>32</b>			
	Учебная практика							<b>36</b>		
	Производственная практика									<b>72</b>
	Всего:	<b>180</b>	<b>62</b>	62			<b>60</b>		<b>36</b>	<b>72</b>

