

Аннотация
к рабочей программе профессионального модуля
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(срок получения СПО 2 года 10 месяцев)

1. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов включен в профессиональный цикл ППССЗ 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 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 производственную практику.

МДК.05.01 состоит из тем:

Тема 1.1. Осуществление технологии приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.2. Осуществление технологии приготовления сложных горячих десертов

4. Основные образовательные технологии

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

5. Требования к результатам освоения модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 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;

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.

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных компетенций: ОК 1-9; ПК 5.1, ПК 5.2

6. Общая трудоемкость профессионального модуля

Максимально 276 ч., из них аудиторных занятий 186 ч, самостоятельная работа – 90ч., производственная практика –36 ч.

7. Форма контроля

Итоговая аттестация:

МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов –5-семестр другие формы контроля

Производственная практика - дифференцированный зачёт, 5 семестр.

Экзамен (квалификационный) – 5 семестр.

8. Составитель:

Виноградова В.А., преподаватель колледжа.