

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

название профессионального модуля

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт в</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: компотов, киселей, самбуков, 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего –303 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки – 231 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки – 154 часа; самостоятельной работы – 77 часа;

учебной и производственной практики – 36 и 36 часов.

- промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6 часов.

3. Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных

МДК 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Тема 1.1. Приготовление сложных холодных десертов.

Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.

Тема 2.1. Приготовление сложных горячих десертов

Учебная практика Виды работ

Приготовление сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса; крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели; холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина; парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами.

Определение степени готовности и качества сложных холодных десертов органолептическим способом. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов.

Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами.
Оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов.
Декарирование тарелки для подачи сложных холодных десертов.

Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.

Приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного; воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши; снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом».

Определение степени готовности и качества сложных горячих десертов органолептическим способом. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов.

Отработка видов сервировки и подачи сложных горячих десертов. Отработка видов оформления сложных горячих десертов.

Отработка техники декорирования тарелки для подачи сложных горячих десертов.
Соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов.

Производственная практика Виды работ

Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам;

Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине и коньяке; Тушение фруктов в жидкостях;

Карамелизация фруктов до светло-золотистого цвета; Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами;

Взбивание яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;
Смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане;

Взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; Взбивание смесей при одновременном нагревании на водяной бане;

Взбивание смесей с дополнительным охлаждением; Взбивание смесей с периодическим замораживанием; Охлаждение и замораживание смесей;

Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков; Вынимание из форм замороженных смесей;

Раскатывание и формование горячей массы из нугатина; Размазывание и выпекание теста «тюлип»;

Использование в приготовлении холодных десертов теста «фило»;
Порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты; Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.

Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий