

**Аннотация к программе
Профессионального модуля
ПМ. 05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

Разработчики: Шумилкина М.Н. - преподаватель, Шаповалова С.Н. -зам. директора по УМР, Топчей Т.И. - методист, Ключко Н.Г.- старший мастер

Согласовано: ИП «Романова НР» директор Романова Н.Р.

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19. 00. 00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями работодателей региона;
- составлять технологическую документацию на сложные холодные и горячие десерты;

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.

ассортимент и технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов в соответствии с требованиями работодателей региона

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	388
Учебная нагрузка	299
Аудиторная нагрузка	209
в т.ч. практические работы	60
практические занятия	22
Самостоятельная внеаудиторная работа	72
Учебная практика	36
Производственная практика	54

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов

История создания сложных холодных десертов Значение десертов в питании. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов

Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Методы приготовления сложных холодных десертов Варианты оформления и технику декорирования сложных

холодных десертов Сервировка и подача сложных холодных десертов

Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных салатов.

Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов Сервировка и подача сложных холодных десертов Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов

Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.

Тема 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов

История создания сложных горячих десертов Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов

Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов Методы приготовления сложных горячих десертов

Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов

Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов

Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов

Сроки хранения сложных горячих десертов Ассортимент и технология приготовления

Учебная практика

Виды работ:

1. Определение вида и сорта поступившего сырья и продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Проведение органолептической оценки качества поступающего сырья, установление дефектов.
3. Осуществление подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
4. Составление перечня производственного инвентаря холодного и горячего цехов. Анализ его ассортимента.
5. Составление перечня технологического оборудования холодного и горячего цеха. Анализ его ассортимента.
6. Знакомство с ассортиментом соусов, начинок, сиропов, анализ их кулинарного использования в приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
7. Приготовление сложных холодных и горячих десертов.
8. Безопасная эксплуатация технологического оборудования.
9. Безопасная эксплуатация производственного инвентаря.

Производственная практика

Виды работ:

1. Осуществление контроля за безопасностью хранения продуктов и полуфабрикатов.
2. Контроль соблюдения температурного и санитарного режимов приготовления сложных холодных и горячих десертов.
3. Анализ применения производственного инвентаря.
4. Анализ эксплуатации технологического оборудования.
5. Изготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные методы и технологические приемы.
6. Составление производственной программы холодного и горячего цехов.
7. Распределение заданий для производственного персонала.
8. Анализ ассортимента сложных холодных и горячих десертов.
9. Выполнение технологических расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
10. Составление технологических карт и инструкций по приготовлению сложных холодных и горячих десертов
11. Анализ технологической схемы холодного и горячего цехов. Составление предложений по ее совершенствованию

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оснащение учебного кабинета:

- учебно-методический комплекс;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, проектор, интерактивная доска;
- программное обеспечение общего назначения:
 - Операционная система Windows XP
 - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - Программа Универсальный УМКК для работы в компьютерном классе с мультимедийным проектором и/или интерактивной доской «Технология продукции общественного питания»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- комплект учебно - планирующей документации
- оборудование:
 - посуда, инвентарь:

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Учебник Е.Сучкова «Десерты»

Справочники.

1. Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. .

2. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.-М.:ГаммаПресс, 2002.

Дополнительные источники:

1. Современная кулинария «Десерты» 2008г

2. Дубцов Г.Г, Сиданова М.Ю. «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции», - М. Издательский центр «Академия», 2010 -64с.

3. Тимофеев В.А. Товароведение продовольственных товаров.-РостовнД.: Феникс, 2009.

4. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров.-М.:Академия, 2010.

5. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-М.:Инфра-М.форум, 2009.