**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**Аннотация профессионального модуля**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

П.К 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

П.К 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;

**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 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.

**Результаты освоения профессионального модуля**

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

|  |  |
| --- | --- |
| КОД | Наименование профессиональных и общих компетенций |
| 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. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. |

**Примерный тематический план профессионального модуля**

Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных

холодных десертов

Тема 1.1. Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных

полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов

Тема 1.2. Ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов

Тема 1.3. Оборудование, используемое для приготовления сложных десертов

Тема 1.4. Технология приготовления сложных холодных десертов

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.1. Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов

Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов