

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж» в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовка) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

Рабочая программа ПМ составлена для очной и заочной форм обучения

1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

Обязательная часть:

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

иметь практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО 1	расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
ПО 2	приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
ПО 3	приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
ПО 4	оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
ПО 5	контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

Код	Наименование результата обучения
У 1	органолептически оценивать качество продуктов;
У 2	использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов
У 3	проводить расчеты по формулам
У 4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
У 5	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов
У 6	принимать решения по организации процессов приготовления сложных

	холодных и горячих десертов;
У 7	выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
У 8	оценивать качество и безопасность готовой продукции;
У 9	оформлять документацию

знать:

Код	Наименование результата обучения
З 1	ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
З 2	основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
З 3	органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
З 4	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
З 5	методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
З 6	технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
З 7	технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
З 8	правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
З 9	варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
З 10	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
З 11	начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
З 12	варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
З 13	актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов
З 14	сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
З 15	температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
З 16	температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
З 17	требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
З 18	основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
З 19	требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Вариативная часть - не предусмотрена