

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО
Шеф-повар, Муниципальное бюджетное
образовательное учреждение
«Лицей г. Малмыж»


«31» 08 2017 г. Н.Л. Никулина

СОГЛАСОВАНО
Старший повар 5 разряда кафе «Вятка»
Т.А. Хабибуллина
«31» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО
Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»
Р.Р. Авхатшина
«31» 08 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума


«31» 08 2017 г. Г.В. Санникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384), базовый уровень подготовки и примерной программой ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: Л.Р. Мубаракшина - преподаватель

Эксперты: Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г. Малмыж»;

Т.А. Хабибуллина - старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

Р.Р. Авхатшина - старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К

экономико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от « 31 » 08 2017 г.

Председатель: Шутова Е.Н. Шутова

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 05 Организация приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов.**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 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.

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.

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.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 330 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 330 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов;
 самостоятельной работы обучающегося – 74 часа;
 учебной практики – 72 часа;
 производственной практики – 36 часов.

Рабочая программа включает себя: паспорт программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации программы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Текущий контроль включает защиту практических заданий, самостоятельных работ по темам МДК 05.01., тестирования.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК 05.01. Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.