

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

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в пищевом производстве составлена на основе требований следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России 22 апреля 2014г № 384.

Рабочая программа разработана с целью приобретения практического опыта, формирования знаний и умений в технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Профессиональный модуль включает в себя: МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, учебную и производственную практику.

МДК 05.01 состоит из разделов:

1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов.
3. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов.

Требования к результатам освоения модуля: процесс изучения профессионального модуля направлен на формирования у обучающихся общих (ОК.1- ОК.10) и профессиональных (ПК5.1 –ПК 5.2) компетенций.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью ППССЗ в соответствии ФГОС СПО и предназначена для базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Место дисциплины в программе подготовке специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный цикл (общепрофессиональные дисциплины) обязательной частью ППССЗ. Включает в себя: паспорт рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации учебной дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационное обеспечение обучения, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,

основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины, наименование разделов дисциплины.

Общая трудоемкость модуля:

всего - 438 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся- 294 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 196 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 98 часов;

учебной и производственной практики - 144 часов

Форма контроля итоговой аттестации:

МДК 05.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, учебную и производственную практику – экзамен

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика – дифференцированный зачет

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – Экзамен квалификационный