

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салютэс»

С.В. Вдовина

« 03 » февраля 2020г.



Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»

С.В. Соколова

« 04 » февраля 2020г.



Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01 2020г.
Наз зам.директора по УМР
Р.Ш. Назипова

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 04.02 2020г.

**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

группа 021

Елабуга, 2020г.

Лист согласования рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. №384);

2. Рабочего учебного плана, утвержденного педагогическим советом, протокол от 04.02.2020 № 5

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик:
преподаватель спец. Дисциплин, ОП, ПМ:
Фомина А.С.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

Согласовано
зам.директора по УПР

Тихомирова Н.В.

Фамилия И.О


подпись

20.01.2020
дата

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в 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 и горячих десертов (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников.

1.2 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 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 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 холодных и горячих десертов;
- вбирать 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 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, теринна, 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 блюд;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 200 часов, включая:
внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся -60 часов
обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося – 140 часов
В т.ч. лабораторно-практические занятия – 48 часов
Учебная практика – 72 часа
Производственная практика – 108 часов

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»: направленные на отработку умений использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни и знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
62	48

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Организация деятельности производственного подразделения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовать 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.2	МДК.05.01Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	200	140	48	-	60	-	-	
ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.2	Учебная практика	72					72		
ОК 1-9 ПК 5.1 – 5.2	Производственная практика, (по профилю специальности)	108						108	
ВСЕГО		380	140	48	-	60	-	72	108

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов.			
Тема 1.1 Организация приготовления холодных десертов	Содержание	20	
	1. Ассортимент и классификация холодных десертов	4	2
	2. Виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления холодных десертов. ТБ и правила эксплуатации.	4	2
	3. Качество поступающего сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов	4	2
	Лабораторная работа		
	1. Решать задачи по имитации производственных ситуаций	4	3
2. Составление схемы кулинарного цеха	4	3	
Тема 1.2 Технология приготовления холодных десертов	Содержание	56	
	1. Расчет массы сырья для приготовления холодных десертов	4	2
	2. Технология приготовления холодных десертов	6	2
	3. Технология приготовления отделочных видов теста	6	2
	4. Начинки, соусы и глазури для холодных десертов	6	2
	5. Оформление и отделка сложных холодных десертов	4	2
	6. Способы сервировки и подачи холодных десертов	6	2
	7. Требования к качеству готовой продукции	4	2
	Лабораторная работа		
	1. Определение последовательности технологических операций.	4	3
	2. Оценка качества кулинарной продукции.	4	3
3. Составление технологических карт.	4	3	
Практическое занятие			

	1.	Расчет сырья для приготовления холодных десертов и определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур, нормативных документов.	4	3
	2.	Приготовление холодных десертов	4	3
Раздел 2. Организация и проведение приготовления сложных горячих десертов.				
Тема 2.1 Организация приготовления горячих десертов	Содержание		16	
	1.	Ассортимент и классификация горячих десертов	4	2
	2.	Виды оборудования и инвентаря, используемые для приготовления холодных десертов. ТБ и правила эксплуатации.	4	2
	3.	Качество поступающего сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов	4	2
	Лабораторная работа			
1.	Решать задачи по имитации производственных ситуаций	4	3	
Тема 2.2. Технология приготовления горячих десертов	Содержание		48	
	1.	Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов	6	2
	2.	Технология приготовления горячих десертов	4	2
	3.	Технология приготовления отделочных видов теста	4	2
	4.	Начинки, соусы и глазури для горячих десертов	4	2
	5.	Оформление и отделка сложных горячих десертов	6	2
	6.	Способы сервировки и подачи горячих десертов	4	2
	7.	Требование качеству готовой продукции	4	2
	Лабораторная работа			
	1.	Определение последовательности технологических операций.	4	3
	2.	Оценка качества кулинарной продукции.	4	3
	3.	Составление технологических карт.	4	3
	Практические занятия			
	1.	Расчет сырья для приготовления холодных десертов и определение количества порций с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными Сборника рецептур, нормативных документов.	2	3
	2.	Приготовление горячих десертов	2	3

<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Таблица «Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов».</p> <p>Создание презентаций по теме: «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов».</p> <p>Создание презентации по теме: «Современные варианты оформления сложных холодных и горячих десертов».</p> <p>Подготовка сообщений по темам: «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных холодных и горячих десертов».</p> <p>Составление теста по пройденной теме.</p> <p>Подготовка к лабораторно-практической работе.</p> <p>Составление технологических схем холодных десертов.</p> <p>Создание презентаций по теме: «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов».</p> <p>Создание презентации по теме: «Современные варианты оформления горячих десертов».</p> <p>Подготовка сообщений по темам: «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных горячих десертов».</p> <p>Составление теста по пройденной теме.</p> <p>Подготовка к лабораторно-практической работе.</p> <p>Составление технологических схем горячих десертов.</p>	<p>60</p>	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных холодных десертов. Желе. 2. Приготовление сложных холодных десертов. Парфе, пудинги. 3. Приготовление сложных холодных десертов. Муссы, самбуки, фруктовые салаты. 4. Приготовление сложных холодных десертов. Кремы, компоты. 5. Приготовление сложных горячих десертов. Сладкие соусы. 6. Приготовление сложных горячих десертов. Фондю, фламбе. 7. Приготовление сложных горячих десертов. Панакотта. 8. Приготовление сложных горячих десертов. Суфле. 9. Приготовление сложных горячих десертов. Меренги. 10. Приготовление сложных горячих десертов. Чизкейки. 	<p>72</p>	
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление сложных холодных десертов. Желе. 	<p>108</p>	

2. Приготовление сложных холодных десертов. Парфе, пудинги.		
3. Приготовление сложных холодных десертов. Муссы, самбуки, фруктовые салаты.		
4. Приготовление сложных холодных десертов. Кремы, компоты.		
5. Приготовление сложных горячих десертов. Сладкие соусы.		
6. Приготовление сложных горячих десертов. Фондю, фламбе.		
7. Приготовление сложных горячих десертов. Панакотта.		
8. Приготовление сложных горячих десертов. Суфле.		
9. Приготовление сложных горячих десертов. Меренги.		
10. Приготовление сложных горячих десертов. Чизкейки.		
Экзамен		3
ВСЕГО	380	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

Технические средства обучения:

компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- моечная ванна;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- жарочный шкаф;
- шокофризер;
- холодильный шкаф;
- шкаф для расстойки;
- микроволновая печь;
- электроплита;
- блендер
- робокот
- весы

Оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха

рабочие столы; -стол с мраморным покрытием; -весы настольные; -разделочные доски «К.Ц.»; -ножи поварской тройки; -щипцы универсальные; -лопатки; -веселки; -венчики; -ложки; -ножи экономной очистки овощей; -гастроемкости; -кастрюли; -сотейники;	трафареты -кисти -кондитерские мешки -насадки -подставки для тортов -набор для работы с марципаном -формы, трафареты для шоколада и конфет -шаблоны для бисквита -полусферы -эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки -аэрограф с компрессором -термометр -лампа для работы с карамелью
--	---

-сковороды; -ситы; -сито конусообразное; -выемки; -формы; -паллеты -скребки -силиконовые коврики	-спиртовка -помпа -бытовой фен -силиконовые штампы, силиконовые жгуты -горелка профессиональная -темпер для шоколада -пульверизатор для шоколадного велюра
---	--

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2016, 484 с.

2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014, 272 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016, 272 с.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013, 480 с.

5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2016, 296 с.

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014, 170 с.

7. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие. М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2015, 380с.

8. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 5 издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 21 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)

2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.

13. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по ПМ.05 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции

общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а так же в колледже под руководством преподавателя спец.дисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики
- отзыв - характеристику
- отчет о работе

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производство).

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация производства», «Организация обслуживания».

Руководители практик: дипломированные специалисты из числа преподавателей спец. дисциплин и мастеров ПО с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	5.1.1 Разработка ассортимента сложных холодных десертов; 5.1.2 Умение работать с товаросопроводительными документами; 5.1.3 Умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; 5.1.4 Использование основных методов проверки качества сырья; 5.1.5 Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 5.1.6 Расчет массы продуктов для изготовления сложных холодных десертов; 5.1.7 Осуществление точного и правильного взвешивания на весах; 5.1.8 Организация технологического процесса и приготовление сложных холодных десертов; 5.1.9 Приготовление сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5.1.10 Контроль качества и безопасность подготовленных сложных холодных десертов.	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы Компьютерное тестирование
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	5.2.1 Разработка ассортимента сложных горячих десертов; 5.2.2 Умение работать с товаросопроводительными документами; 5.2.3 Умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; 5.2.4 Использование основных методов проверки качества сырья; 5.2.5 Выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 5.2.6 Расчет массы продуктов для изготовления сложных горячих десертов; 5.2.7 Осуществление точного и правильного взвешивания на весах; 5.2.8 Организация технологического процесса и приготовление сложных горячих десертов; 5.2.9 Приготовление сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5.2.10 Контроль качества и безопасность	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы Компьютерное тестирование

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	1.1. Результативная самостоятельная работа в ходе освоения ПМ; 1.2. Соблюдение правил хранения в соответствии с СанПИН 42-123-5777-91.; 1.3. Соответствие продуктов и блюд требованиям качества.	Оценка и наблюдение за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	2.1. Организовать рабочее место для приготовления продукции общественного питания; 2.2. Обоснованность выбора сырья, производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов; 2.3. Проверка соответствия правил приготовления, температурного режима и оформления полуфабрикатов технологии; 2.4. Определение дефектов сырья и готовой продукции и способы их устранения; 2.5. Определение соответствия потерь при тепловой обработке нормам из Сборника рецептур 2006 г.; 2.6. Соответствие выхода готовых полуфабрикатов рецептуре «Сборника рецептур 2006 г.».	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы Компьютерное тестирование
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	3.1. Соблюдение правилами делового и профессионального этикета; 3.2. Определение границ собственной ответственности; 3.2. Соблюдение техники безопасности при выполнении действий на рабочем месте в соответствии с Федеральным законом об основах труда в РФ от 26.12. 2005 № 189-ФЗ.	Контроль и оценка деятельности студентов на практическом занятии и учебной практике
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных	4.1. Использование Сборника рецептур, технологических карт, технико-технологических карт, профессиональной литературы для приготовления блюд и гарниров; 4.2. Осуществление поиска видеосюжетов по приготовлению блюд и гарниров;	Оценивание решения ситуационных задач с использованием нормативных

задач, профессионального и личностного развития.	4.3. Использование Интернета для поиска различных способов оформления блюд и гарниров.	документов и Интернета
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	5.1. Обучение с использованием ПК; 5.2. Осуществление сбора информации с помощью интернета	Оценивание решения ситуационных задач с использованием нормативных документов и Интернета
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	6.1. Владение приемами самоконтроля, самоанализа для работы в команде; 6.2. Брать на себя ответственность за работу членов коллектива; 6.3. Владение приемами и способами бесконфликтного общения; 6.4. Взаимодействие студентов в ходе выполнения заданий;	Наблюдение и оценивание деятельности студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	7.1. Взаимодействие студентов в ходе выполнения заданий; 7.2. Проявление инициативы при выполнении заданий; 7.3. Принятие мнения других членов команды.	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением лабораторной работы Компьютерное тестирование
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	8.1. Демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; 8.2. Демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию	Наблюдение и оценивание деятельности студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	9.1. Демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; 9.2. Осуществлять текущий и итоговый контроль; 9.3. Прогнозировать последствия решений	Устный опрос на уроке Письменное тестирование Письменный зачет Оценка и наблюдение за выполнением

		лабораторной работы
--	--	------------------------