

**Приложение 4.3.51.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Областной многопрофильный техникум**

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

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

19.02.10. «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Р.п.Ардатов

2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Т.М.Ермакова
«28» 08 2014г

Разработчики:

- Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин

ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа профессионально модуля разработана на основе федеральный
государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 13 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 15 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы 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.

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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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;
технологии приготовления сложных холодных десертов:
фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
технологии 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;
сервировку и подачу 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 303 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 130 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 72 часа.

Виды аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК05.01 – экзамен

УП- дифференцированный зачет

ПП - дифференцированный зачет

ПМ.05 - экзамен квалификационный

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|--|
| 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для СПО)

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | 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 | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 1 ПК 2 | Раздел 1. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» | 303 | 130 | 78 | 0 | 65 | 0 | 36 | |
| | Производственная практика (по профилю специальности), часов | | | | | | | | 72 |

| | | | | | | | | | |
|--|----------------|------------|------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| | Учебная | | | | | | | | |
| | Всего: | 303 | 130 | 78 | 0 | 65 | 0 | 36 | 72 |

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

| 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 |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | 303 | |
| МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | 130 | |
| Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов | Содержание | 30 | |
| | 1. Ассортимент сложных холодных десертов. | 1 | 2 |

| | | | | |
|--|-----|---|---|--|
| | | | | |
| | 2. | Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 3. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 4. | Методы приготовления сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 5. | Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. | 2 | |
| | 6. | Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле. | 2 | |
| | 7. | Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина. | 2 | |
| | 8. | Технология приготовления сложных холодных десертов: щербета, пая. | 2 | |
| | 9. | Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, бланманже. | 2 | |
| | 10. | Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейка. | 2 | |

| | | | | |
|--|-----|---|---|--|
| | 11. | Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 12. | Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. | 1 | |
| | 13. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. | 1 | |
| | 14. | Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. | 1 | |
| | 15. | Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов. | 1 | |
| | 16. | Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. | 1 | |
| | 17. | Сервировка и подача сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 18. | Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 19. | Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 20. | Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов. | 2 | |
| | 21. | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для | 2 | |

| | | | | |
|-----------------------------|--|---|-------------|---|
| | | приготовления сложных холодных десертов. | | |
| 22. | | Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. | 1 | |
| Лабораторныеработы | | | 22 | |
| 1. | | Приготовлениесложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. | 6 | 3 |
| 2. | | Приготовлениесложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе. | 6 | |
| 3. | | Приготовлениесложных холодных десертов:террина, щербета, пая. | 6 | |
| 4. | | Приготовлениесложных холодных десертов:тирамису, чизкейка, бланманже | 4 | |
| Практические занятия | | | 12 | |
| 1. | | Органолептическим методом оценивать качество продуктов. Расчет массы сырья для приготовления, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости. Технологические карты. Калькуляционные карточки на сладкие блюда. | 2 10 | 3 |

| | | | | |
|--|-------------------|---|-----------|---|
| Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов | Содержание | | 22 | |
| | 1. | Ассортимент сложных горячих десертов. | 1 | 2 |
| | 2. | Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. | 1 | |
| | 3. | Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. | 1 | |
| | 4. | Методы приготовления сложных горячих десертов. | 1 | |
| | 5. | Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов. | 2 | |
| | 6. | Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши. | 2 | |
| | 7. | Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. | 2 | |
| | 8. | Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов | 2 | |

| | | | | |
|---------------------------|---|-----------|--|--|
| | | | | |
| 9. | Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. | 1 | | |
| 10. | Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. | 1 | | |
| 11. | Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов. | 2 | | |
| 12. | Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. | 2 | | |
| 13. | Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. | 1 | | |
| 14. | Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. | 1 | | |
| 15. | Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов. | 1 | | |
| 16. | Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. | 1 | | |
| Лабораторныеработы | | 22 | | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|-----------|---|
| | 1. | Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов | 6 | 3 |
| | 2. | Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши. | 6 | |
| | 3. | Приготовление сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. | 6 | |
| | 4. | Приготовление фирменных сладких блюд. | 4 | |
| | Практические занятия | | 22 | |
| | 1 | Расчет массы сырья для приготовления, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости. | 6 | 3 |
| | 2. | Расчет сырья, необходимого для приготовления несколько порций в течении рабочего дня. Оформление документально заказы на приготовления , отпуск сладких блюд. | 6 | |
| | 3. | Оформление калькуляционных карточек и технологических карт на сладкие блюда | 4 | |
| | 4. | | 6 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5. | | | 65 | |
| 1.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. | | | | |

| | | |
|--|-----|--|
| <p>2.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: муссов, кремов.</p> <p>3.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина.</p> <p>4.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: щербета, пая.</p> <p>5.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: тирамису.</p> <p>6.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: чизкейка.</p> <p>7.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: бланманже.</p> <p>8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.</p> <p>9.Изучение ассортимента суфле, пудингов.</p> <p>10.Изучение ассортимента овощных кексов, гурьевской каши.</p> <p>11.Изучение ассортимента снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю.</p> <p>12.Изучение ассортимента десертов фламбе.</p> <p>13.Составление технологическую схему приготовления тирамису.</p> <p>14.Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент сложных холодных десертов».</p> | | |
| Учебная и производственная практики | 108 | |
| Виды работ | | |
| 1.Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов. | 10 | |
| 2.Приготовление сложных холодных десертов: суфле, парфе. | 10 | |

| | | |
|---|------------|--|
| 3.Приготовление сложных холодных десертов: щербета, пая. | 10 | |
| 4.Приготовление сложных холодных десертов: тирамису. | 10 | |
| 5.Приготовление сложных холодных десертов: чизкейка. | 10 | |
| 6.Приготовление сложных холодных десертов: бланманже. | 10 | |
| 7.Приготовление сложных холодных десертов: террина. | 10 | |
| 8.Приготовление суфле, пудингов. | 8 | |
| 9.Приготовление овощных кексов, гурьевской каши. | 10 | |
| 10.Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю. | 10 | |
| 11.Приготовление десертов фламбе. | 10 | |
| Всего | 303 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочее место ученика, ученическая доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, компьютер.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: -

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование (миксер и т.д.).

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Список литературы

1. Электронный учебник С.А.Данильченко. О.Е.Саенко. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Изд-во КноРус. 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1. О. Ивенская. Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

2. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник М. – Академия –246с.2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

3. Н.Э.Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

4. Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328..2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

5. И.И.Потапова Н.И.Корнеева Сладкие блюда и напитки, 2014 г. М. –Академия. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

6. ЭП: Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков, М.-Академия, 2014 г

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

Нормативные документы

ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-

Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389). ГОСТ

50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия"

.ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".

ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Типовая инструкция по охране труда для повара ТИ Р М-045-2002(утв. постановлением Минтруда РФ от 24 мая 2002 г. N 36).

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

2. Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья

2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

5. ПМ.4 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу. Преподаватель с высшим профессиональным образованием по профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: Руководитель практики с высшим образованием по технологическому и экономическому направлению.

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 |
|--|---|--|
| Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | Разработка технологических карт на сложных холодных десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями | Защита практической работы. Экспертная оценка |

| | | |
|--|--|---|
| | (нормативная документация) | выполнения практической работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных холодных десертов согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты) | Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных холодных десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий) | Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда) | Бракераж готовых блюд Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных холодных десертов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость) | Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных холодных десертов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче) | Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |

| | | |
|---|--|---|
| | Рациональность распределения времени на приготовление сложных холодных десертов(самоорганизация ОК) | Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | Разработка технологических карт на сложных горячих десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация) | Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 05..01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих десертов согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты) | Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий) | Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда) | Бракераж готовых блюд Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих десертов(расчеты некондиционного сырья, пересчет | Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |

| | | |
|--|--|---|
| | по выходу блюда, взаимозаменяемость) | |
| | Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих десертов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче) | Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |
| | Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих десертов (самоорганизация ОК) | Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы Экзамен МДК 05.01. Квалификационный экзамен |

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 |
|---|--|---|
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Адекватность выбора методов и способов выполнения профессиональных задач. Своевременность сдачи всех заданий, отчетов в сроки оговоренные учебным планом. Соответствие выбора методов и способов выполнения заданий. Участие во внеклассных профессиональных мероприятиях | Рубежный, итоговый контроль |
| Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Рациональность планирования и организации собственной деятельности, умение проектировать Рабочие места, технологические линии для себя и бригады на предприятии общественного питания. Адекватность самооценки, эффективности и качества своей деятельности | |

| | | |
|--|--|--|
| Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях | Умение разрешать профессиональные ситуации, связанные с организацией процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах |
| Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Умение пользоваться нормативной документацией, для нахождения необходимой информации, ее анализ, в целях решения профессиональных задач, связанных с организацией процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов | Интернет, самостоятельная работа, задания по поиску новых, интересных, необычных, сложных блюд, олимпиада, и тд. |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности | Умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | |
| Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Умение находить единение, мотивацию с группой, командой (бригадой), быть грамотным специалистом в своей области: организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | Лабораторные, практические занятия, все виды практик |
| Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | Уметь организовывать работу на производстве, связанную с организацией процесса производства и приготовления сложных холодных и горячих десертов | Лабораторные, практические занятия, все виды практик |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Выполняет самостоятельно домашнее задание, изучает учебную литературу, планирует повышение профессиональной квалификации | Проектная деятельность, кейс-стадии, роль бригадира в рабочих группах |

| | | |
|---|--|------------------|
| Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | Проявляет организаторские качества , при достижении поставленных целей и задач в профессиональной деятельности. Профессиональный рост | Все виды практик |
|---|--|------------------|

**Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу ПМ.05 Организация
процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**

19.02.10. Технология продукции общественного питания.

| № | Изменения, дополнения | Дата |
|----------|--|--------------------|
| 1 | Дополнить перечень учебных изданий дополнительными электронными учебниками и электронно-образовательными ресурсами: Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2018 г | Сентябрь 2018г. |