

Приложение 5.3.39
к ОПОП по ППСЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

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

Вознесенское
2019г.

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о

Протокол № 1
от «30» августа 2019г.

Председатель Ковалёва /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология
производства общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.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 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего по ПМ.05 – 315 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК.05.01 –171 час, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 114 часов;
- самостоятельной работы обучающегося –57 часов;

- учебной практики – 72 часа.
- производственной практики – 72 часа

Виды итоговой аттестации (согласно учебного плана по специальности):

МДК 05.01 – ДЗ (дифференцированный зачет)

УП.05 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПП.05 - ДЗ (дифференцированный зачет)

ПМ.05 - Э(К) (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, 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 5.1	Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов	80	52	24	0	28	0		
ПК 5.2	Раздел 2. Приготовление сложных горячих десертов	91	62	32		29			
УП.05, ПП.05		144						72	72
	Всего:	315	114	56	0	57	0	72	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.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		315		
МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		171		
Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	52		
	1	Классификация и ассортимент сложных холодных десертов. Основные критерии оценки качества десертов. Органолептический метод определения степени готовности Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.	2	1
	2	Методы приготовления сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов.	2	
	3	Технология приготовления и способы подачи свежих, замороженных и консервированных фруктов и ягод. Варианты оформления, требования к качеству. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	4	Варианты оформления блюд с использованием техники карвинг.	2	
	5	Желирующие вещества и пищевые добавки: желатин, агар-агар, крахмалы, студнеобразователи, пищевые кислоты и красители; характеристика, подготовка к использованию. Пищевые ароматические эссенции, ванилин, сладкие многоатомные спирты (сорбита, ксилита) и интенсивные подсластители: сахарин, аспартам; характеристика, подготовка к использованию	2	
	6	Ассортимент фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	
	7	Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина.	2	
	8	Технология приготовления сложных холодных десертов: щербета, пая.		

	9	Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, бланманже, чизкейка.	2	
	10	Ассортимент и технология приготовления киселей: из свежих ягод, из яблок, молочный кисель.	2	
	11	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	2	
	12	Приготовление соусов, глазури. Приготовление начинки для отдельных холодных десертов	2	
	13	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.	2	
	14	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	Практические занятия		8	
	1.	Составить таблицу: «Санитарные требования при организации и подготовки рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов». Составить таблицу: «Безопасные условия эксплуатации оборудования; подбор инвентаря для приготовления сложных холодных десертов.	2	2
	2.	Органолептически оценивать качество продуктов. Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.	2	
	3.	Составить памятку: «Отделочные виды теста для холодных десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения». Составить памятку: «Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения».	2	

	4.	Составить таблицу: «Ассортимент и требования к качеству сложных холодных десертов». Составить таблицу: «Дефекты сложных холодных десертов и причины их возникновения».	2	
	Лабораторные работы		16	
	1.	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	4	2
	2.	Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе.	4	
	3.	Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая.	4	
	4.	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже	4	
Тема 1.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		60	
	1	Ассортимент сложных горячих десертов.	2	1
	2	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.	2	
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	2	
	4	Методы приготовления сложных горячих десертов.	2	
	5	Технология приготовления и способы подачи: гренки с плодами и ягодами, яблоки в тесте «кляр запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша на слоеном тесте.	2	
	6	Технология приготовления и способы подачи десертов на основе творога: творожный пудинг, творожная запеканка, творожные шарики, пончики из творога. Варианты оформления, требования к качеству.	2	
	7	Технология приготовления и способы подачи: блинчики с яблоками, апельсиновые блинчики с творогом, с джемом, оладьи с курагой.	2	
	8	Технология приготовления и способы подачи капкейков: лимонные с цукатами, с орехами и курагой, сливочные с имбирем и медом.	2	
	9	Технология приготовления штруделей: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный.	2	
	10	Технология приготовления и способы подачи ризотто из яблок с лимоном, омлета с яблоками и фруктами. Варианты оформления, требования к качеству.	2	

11	Технология приготовления и способы подачи десертов с крупами: пудинг рисовый, рисовая запеканка с вишнями, манник со сладким соусом, овощных кексов	2	
12	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, снежков из шоколада.	2	
13	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2	
14	Начинки, соусы, глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов.	2	
Практические занятия		12	
1.	Изучение организации рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче.	2	2
2.	Складские помещения для цехов по приготовлению холодных и горячих десертов.	2	
3.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.	2	
4.	Составить таблицу: «Классификация сложных горячих десертов».	2	
5.	Составить таблицу: «Ассортимент, требования к качеству, хранение и сроки реализации горячих десертов». Разработать ассортимент сложных десертов с учетом типа и класса предприятия.	2	
6.	Составить таблицу: «Возможные виды дефектов сложны горячих десертов и способы их устранения».	2	
Лабораторные работы		20	
1.	Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов	4	2
2.	Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов	4	
3.	Приготовление сложных горячих десертов: гурьевской каши.	4	
4.	Приготовление сложных горячих десертов: десертов фламбе.	4	
5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, снежков из шоколада	4	
Дифференцированный зачет		2	3
Самостоятельная работа при изучении ПМ.05		57	3

Изучение ассортимента сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: муссов, кремов. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: щербета, пая. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: тирамису. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: чизкейка. Изучение ассортимента сложных холодных десертов: бланманже. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Изучение ассортимента суфле, пудингов. Изучение ассортимента овощных кексов, гурьевской каши. Изучение ассортимента снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю. Изучение ассортимента десертов фламбе. Составление технологическую схему приготовления тирамису. Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент сложных холодных десертов». Подготовить сообщения, рефераты, доклады, контрольные вопросы по изученным темам.		
Учебная практика	72	
Производственная практика	72	
Виды работ		3
Изучение ассортимента сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: суфле, парфе.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: щербета, пая.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: тирамису.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: чизкейка.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: бланманже.	6	
Приготовление сложных холодных десертов: террина.	6	
Приготовление пудингов.	6	
Приготовление овощных кексов, гурьевской каши.	6	
Приготовление снежков из шоколада.	6	
Приготовление шоколадно-фруктового фондю.	6	
Приготовление десертов фламбе.	6	
Приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов	6	

Приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	
Оформления и отделки сложных холодных десертов.	6	
Оформления и отделки сложных горячих десертов.	6	
Приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных горячих десертов.	6	
Расчет массы сырья для приготовления горячих десертов	6	
Приготовление фирменных сладких блюд.	6	
Расчет массы сырья для приготовления холодных десертов.	6	
Контроль качества и безопасности готовой продукции.	6	
Всего	315	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

Дополнительные источники:

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556212>)
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336

- с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>)
3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>)
 4. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667>)

Учебно-методическая литература:

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>)
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>)
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>)
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5-394-02232-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>)
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765>)
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>)
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>)

8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>)

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».

Программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией. Самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам, имеющимся в электронной библиотечной системе ZNANIUM.COM. и свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.), сайтам государственных, муниципальных органов власти.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

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 (нормативная документация)	Защита практической работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовлению сложных холодных десертов согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы
	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 квалификационный
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж готовых блюд Экзамен квалификационный
	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 квалификационный
	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 квалификационный
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных холодных десертов (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы

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
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовлению сложных горячих десертов согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	Тестовые задания, графический диктант. Наблюдение в процессе лабораторной работы Экзамен квалификационный
	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 квалификационный
	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда)	Бракераж готовых блюд Экзамен квалификационный
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных горячих десертов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	Экспертная оценка выполнения практической работы Экзамен квалификационный
	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 квалификационный
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих десертов (самоорганизация ОК)	Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы Экзамен квалификационный

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
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	