

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«МОСКОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМ. Г.Н. АЛЬТШУЛЯ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ-05

**Организация приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов**

Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

Для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки
базовый

Квалификация выпускника
Техник-технолог

Форма обучения
очная

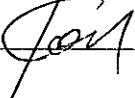
Москва
2021

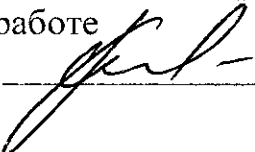
ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
Коммерции и технологии
продовольственных товаров

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования

Протокол № 1
от «30» августа 2021 г.

19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Председатель цикловой
комиссии
 Кожанова О.П.

Заместитель директора по учебной
работе
 Кондратьев К.М.

Составители:

Преподаватель
ПОЧУ "Московский кооперативный
техникум"
(подпись) (Ф.И.О)

_____ / Л.Е.Пигусова /

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – 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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ПМ.051 стр.
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4 стр.
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 5 стр.
 - 3.1 Тематический план профессионального модуля5 стр.
 - 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.016 стр.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ 12 стр.
 - 4.1 Требования к минимальному материально-техническому
обеспечению 12 стр.
 - 4.2 Информационное обеспечение обучения 13 стр.
 - 4.3 Общие требования к организации образовательного процесса 15стр.
 - 4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса 16стр.
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 16 стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 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

Типовая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания; в профессиональной подготовке в области общественного питания; при освоении профессии рабочего в рамках специальности СПО: 260807 Технология продукции общественного питания на базе среднего (полного) общего и начального профессионального образования.

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, 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; ¹

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пуд и шов, 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 полуфабрикатом для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.05:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося - 183 часа
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 122 часов, в том числе лабораторно-практических 52 часов (лабораторные работы 12 часов, практические 40 часов)
- самостоятельной работы обучающегося – 61 час;

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 нищими (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, 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК. 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК. 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК. 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов
1	2	3
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		183
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		122
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов		30/14/6
Тема 1.1. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>Содержание</p> <p>Свежие плоды, продукты переработки плодов. Классификация, характеристика ассортимента, оценка качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Шоколад и какао-порошок: классификация характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения,</p> <p>Современное сырье для приготовления десертов. Использование, подготовка сырья к производству.</p> <p>Приготовление теста «тюлип», «фило», из нугатина.</p>	6
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Изучить ассортимент варенья, джем, повидло, конфитюр. Изучить требования к маркировке шоколада по ГОСТу 51074-2003</p>	4

Тема 1.2. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов	Содержание Организация процесса производства сложных холодных десертов в холодном цехе. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов. Ассортимент и актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Начинки, соусы и глазури для холодных десертов.	6
	Практические занятия	2
	Самостоятельная работа	6
	Подготовка мультимедийных презентаций по теме. Подготовка докладов по теме.	
		4
Тема 1.3. Технологический процесс приготовления салатов.	Содержание Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Технология приготовления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом.	
	Практические занятия	4
	Подготовка мультимедийных презентаций по теме. Подготовка докладов по теме.	
	Самостоятельная работа	7
	Подготовка докладов по теме Подготовка мультимедийных презентаций по теме.	

Тема 1.4. Технологический процесс приготовления желированных блюд	Содержание Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе, торта из замороженного мусса. Технология приготовления сложных холодных десертов: холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина; парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного: шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами.	6
	Практические занятия Решение производственных ситуаций по организации процесса производства сложных желированных десертов. Решение ситуационных задач.	4
	Самостоятельная работа Подготовка мультимедийных презентаций по теме. Подготовка докладов по теме	6
	Содержание Технология приготовления сложных холодных десертов: «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального. Технология приготовления сложных холодных десертов: рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами.	6
	Лабораторные работы Приготовление сложных холодных десертов. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов. Расчёт себестоимости готовых блюд.	6
	Практические занятия	4

	Решение производственных ситуаций по организации процесса производства сложных железированных десертов. Решение ситуационных задач.	
	Самостоятельная работа	8
	Подготовка мультимедийных презентаций по теме. Подготовка докладов по теме.	
	Зачет по разделу	2
Раздел 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов		20/6/10
Тема 2.1 Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	Содержание	18
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов. Ассортимент и актуальные направления в приготовление сложных горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления. Начинки, соусы и глазури для горячих десертов. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного. Технология приготовления сложных горячих десертов: воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом».	
	Практические занятия	10
	Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации (ТТК, ТК,	

	бракеражного журнала).	
	Лабораторные работы	6
	Приготовление сложных горячих десертов. Выбор температурного и временного режима при подаче и хранении. Оценка качества и безопасности готовых сложных горячих десертов. Расчёт себестоимости готовых блюд.	
	Самостоятельная работа	20
	Изучить актуальные направления в приготовление сложных горячих десертов. Изучить требования к качеству готовых полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. Разработка новых видов продукции (на учебных занятиях и внеаудиторно). Составление технологических схем приготовления пудингов и овощных кексов. Изучить варианты декорирования сложных горячих десертов. Составление технико-технологических карт. Решение ситуационных задач . Подготовить мультимедийные презентации по теме.	
	Зачет по разделу	2
Раздел 3. Приготовление горячих и холодных напитков		10/6
Тема 3.1. Приготовление горячих напитков	Содержание	4
	Классификация напитков. Сырьё для приготовления. Горячие несмешанные напитки. Горячие смешанные напитки. Смешанные горячие напитки с алкоголем.	
	Практические занятия	4
	Расчет сырья для приготовления напитков	
	Самостоятельная работа	3
	Разработка рецептур. Подготовка докладов.	
Тема 3.2. Приготовление холодных напитков	Содержание	4
	Несмешанные холодные напитки. Прохладительные напитки , Смешанные холодные напитки. Безалкогольные напитки с мороженым.	

	Витаминные и освежающие холодные безалкогольные напитки	
	Практические занятия	2
	Расчет сырья для приготовления напитков	
	Самостоятельная работа	3
	Разработка рецептур. Подготовка докладов	
	Зачет по разделу 3	2
Раздел 4 Контроль качества готовых сложных холодных и горячих десертов		10/10
		8
Тема 4.1. Организация контроля качества сложных горячих и холодных десертов и напитков	Содержание	
	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов. Основные требования к безопасности, хранения сложных десертов. Требования к безопасности хранению промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных десертов. Контроль качества, хранение холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков.	
	Практические работы	10
	Разработка новой рецептуры холодного и горячего десертов. Составление технологических карт на новые десерты. Бракераж качества готовых сложных холодных и горячих десертов промышленного приготовления.	
	Самостоятельная работа	10
	Зачет по разделу	2
	Изучить применения регистрационных методов контроля в предприятиях общественного питания. Дайте классификацию основных вкусов и запахов. Составление таблицы «Требования к качеству. Сроки хранения и реализации холодных и горячих десертов».	
	Зачет по разделу	2

ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК.10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии приготовления пищи», «Организации обслуживания»,

«Организации производства»

Лаборатории: «Технологии приготовления пищи»

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал, аудитория 202 с мультимедиа.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.
- комплект методических пособий по выполнению лабораторных и практических занятий;
- наглядные пособия (альбомы, плакаты, презентации, видеоматериалы, фотоиллюстрации).

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инвентаря для механической⁴ кулинарной обработки овощей, мяса, рыбы, домашней птицы,
- электромеханическое оборудование
- холодильное оборудование.
- комплекты инвентаря, инструментов;
- комплект посуды, приборов и столового белья;

- гриль-саламандра;
- шкаф холодильный;

Технические средства обучения

- калькуляторы
- мультимедиапроектор
- компьютер

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голупова, М.Т. Лобзина. - 15-е издание, испр. и доп. - СПб Профи 2017

Учебная литература

1. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2015
2. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, И.П. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К", 2016.
3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018.
4. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018.

5. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2016.
6. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
7. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2015.
8. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2016.
9. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА- М, 2017.
10. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2018.
11. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование : учеб. пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2015.
12. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

Дополнительная литература:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий: справ. пособие для предприятий общ. питания / Р. П. Антонова. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: ПРОФИКС, 2017.
2. Введение в технологии продуктов питания: лаб. практикум / Г.М. Мелькина [и др.]. - М.: КолосС, 2017.
3. Лашутина, Н.Г. Холодильные машины и установки : учебник для спо / Н. Г. Лашутина, Т. А. Верхова, В. П. Суедов. - М.: КолосС, 2017.

Интернет-ресурсы:

1. СПС «Гарант»
2. СПС «Консультант плюс»
3. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
4. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
5. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария,
6. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
7. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
8. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты *)
9. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
10. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

www.ekulinar.ru - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

11. <http://> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ru

12. [http:// www.gotovim.ru](http://www.gotovim.ru) - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ I www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

13. <http://www.millionmenu.ru> - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.

14. <http://blines.ru> - Рецепты блинов.

15. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

16. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

17. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению профессионального модуля.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Объем времени консультации для обучающихся очной формы предполагает: групповые консультации перед экзаменом, индивидуальные консультации во время освоения профессионального модуля.

Профессиональный модуль направлен на приобретение практического опыта в области технологии продукции общественного питания.

Каждая тема заканчивается проведением практических занятий.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля в кабинетах и лабораториях техникума концентрированно, а также на базах практики, с которыми у техникума заключены долгосрочные договоры.

Производственная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля в сторонних организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Изучению данного модуля предшествует изучение следующих дисциплин: «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Микробиология, санитария

и гигиена в пищевом производстве», «Химия», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Физиология питания» и профессиональных модулей ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Итоговым контролем овладения МДК данного модуля является экзамен. Итоговым контролем овладения данного модуля является экзамен (квалификационный).

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного 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
1	2	3
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов. (ПК 5.1-5.2)	<ul style="list-style-type: none"> Соответствие ассортимента сложных холодных и горячих десертов требованиям стандартов индустрии питания. 	<ul style="list-style-type: none"> Защита практической работы
	<ul style="list-style-type: none"> Правильность оценивания качества готовой продукции 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за выполнением практического задания
	<ul style="list-style-type: none"> Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для 	<ul style="list-style-type: none"> Наблюдение за деятельностью учащегося во время учебной практики

<p>приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> • Наблюдение за деятельностью учащихся в ходе выполнения практического задания
<ul style="list-style-type: none"> • Правильность расчётов сырья для приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль в ходе защиты практического задания
<ul style="list-style-type: none"> • Правильность выбора способов и приёмов приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов 	<ul style="list-style-type: none"> • Текущий контроль в ходе защиты практического задания
<ul style="list-style-type: none"> • Правильность принятия решения по организации процессов приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов 	<ul style="list-style-type: none"> • Наблюдение за деятельностью учащегося во время учебной практики

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	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
О ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.</p>	<p>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>