

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания
(МТКП)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессионального модуля
**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ**

код, специальность:
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

форма обучения: **очная**

Москва
2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Предметной цикловой комиссией
«Технология продукции и
техническая эксплуатация
оборудования в общественном
питании»

Протокол № 01

от «31» августа 2018 года

Председатель предметной цикловой
комиссии



Линькова Н.И.

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Заместитель директора по учебной работе



Давыдова Г.Б.

Подпись

УТВЕРЖДЕНА: Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко/

Инициалы Фамилия

СОГЛАСОВАНА:

Представитель работодателя



Подпись

наименование предприятия (организации), должность



Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Рязанцева В.В. и Степанова Т.А., преподаватели МТКП

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
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)	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГСО по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», с присвоением квалификации – техник-технолог в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** продукции и формирования 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 профессионального модуля – требования к результатам освоения:

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;
- 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 – **194** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **118** часов,

включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **32** часа;
- консультации – **6** часов;

производственной практики – **72** часа;
консультации по практике – **4** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) 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	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 профессиональн ых 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		Самостоятель ная работа обучающегося, часов	Учебная , часов	Производствен ная, часов (если предусмотрена рассредоточенн ая практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторны е работы и практически е занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1	Раздел 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	80	60	30	20		
ПК 5.2	Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	32	20	10	12		
	Консультации, часов	6					
	Производственная практика, часов	72					72
	Консультации по пракике, часов	4					
	Всего	194	80	40	32		

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 работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»		194	
МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков»		118	
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.		68	
Тема 1.1. Пищевая ценность и классификация сложных холодных десертов.	Содержание	8	2
	1 Пищевая ценность и характеристика сырья для сложных холодных десертов. Характеристика сырья. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сложных десертов. Значение десертов в питании, их классификация. Предварительная подготовка сырья для десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов	4	
	2 Классификация сложных холодных десертов. Ассортимент сложных холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов.	4	
	Самостоятельная работа	4	2
	1 Творческая работа по теме «Сложные холодные десерты» Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов».	2	
	2 Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов».	2	
Тема 1.2. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.	Содержание	8	2
	1 Подготовка и оценка качества сырья. Правила приемки и хранения сырья; Органолептическая оценка качества сырья для приготовления сложных десертов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов (желе, шоколад) промышленного изготовления, используемых для приготовления	4	

		сложных холодных десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов (кремов) промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов		
	2	Начинки для отдельных холодных десертов. Соусы для отдельных холодных десертов. Глазури для отдельных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	4	
	Практические занятия		4	3
	1	Практическое занятие №1 Приготовление желе, глазури, начинок, соусов для приготовления сложных холодных десертов.	4	
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи желированных блюд».	2	
	2	Выполнение презентаций на темы: «Приготовление блюд из порционных панированных полуфабрикатов».	2	
Тема 1.3. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов.	Содержание		4	2
	1	Методы приготовления десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов; Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов;	2	
	2	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов; Варианты оформления и техники декорирования сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов; Температурный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов	2	
	Практические занятия		12	2
	1	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовое ассорти, фруктовые салаты со взбитыми сливками, фруктовых, ягодных и	12	

		шоколадных салатов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству		
	Самостоятельная работа		2	3
	1	Выполнение презентаций на тему: «Оформление и подача сложных холодных десертов». Изучить материал, указанный преподавателем, по технологическому оборудованию, необходимому для приготовления сложных холодных десертов. Предоставить отчет. Подготовиться к технологическому диктанту по технологическому оборудованию, необходимому для приготовления сложных холодных десертов.	2	
Тема 1.4. Технология приготовления желированных холодных десертов	Содержание		8	2
	1	Ассортимент желированных холодных десертов, их классификация. Предварительная подготовка сырья, желатина для желированных холодных десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Комбинирование различных способов приготовления желе, муссов, самбуков, кремов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных желе, муссов.	4	
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных самбуков, кремов Начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Сервировка и подача самбуков, кремов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов желе, муссов. Безопасные способы хранения желе, муссов, самбуков, кремов. Контроль качества безопасности желе, муссов, самбуков, кремов	4	
	Практические занятия		8	3
	1	Приготовление сложных холодных десертов: муссов: муссы ягодные со взбитыми сливками; груша с ванильным муссом; мусс клюквенный с печеным яблоком; мусс двухслойный (яблоко/персик).	4	
	2	Приготовления сложных холодных десертов: самбук абрикосовый, самбук яблочный с коричневым соусом, самбук их йогурта и творожной массы.	4	
	Самостоятельная работа		4	3
	1	Начертить в рабочей тетради технологическую схему приготовления самбуков и желе.	2	

	2	Начертить в рабочей тетради технологическую схему приготовления муссов и кремов.	2	
Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	Содержание		2	2
	1	Ассортимент мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Предварительная подготовка сырья, желатина для мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Охлаждение и замораживание основ для приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже	2	
	Практические занятия		6	3
	1	Приготовление сложных горячих десертов: парфе, терринов, чизкейков, тирамису. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству.	6	
	Самостоятельная работа		6	3
	1	Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи чизкейков, бланманже, тирамису, парфе, терринов».	6	
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов			32	
Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов.	Содержание		2	2
	1	Значение горячих десертов в питании, их классификация.. Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.	2	
	Самостоятельные работы		4	3
	1	Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов».	2	
	2	Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья для приготовления сложных горячих десертов	2	
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	Содержание		4	2
	1	Ассортимент шоколадных фондю, фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле.	2	
	2	Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе. Оформление и техника декорирования фруктов жареных в тесте, на гриле. Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи	2	

		разных типов, шоколадных фондю, десертов фламбе. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога		
	Практические занятия		10	3
	1	Приготовление сложных горячих десертов шоколадное фондю, фламбе, фрукты жареные в тесте.	10	
	Самостоятельные работы		6	3
	1	Выполнение презентаций на темы: «Технология приготовления и подачи шоколадных фондю».	2	
	2	Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи фруктов жареных в тесте».	2	
	3	Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи десертов фламбе».	2	
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов.	Содержание		4	2
	1	Ассортимент элементов оформления десертов. Предварительная подготовка сырья для приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста. Комбинирование различных способов приготовления глазированных ягод, орехов в карамели. Комбинирование различных способов приготовления глазированных цукатов, тулипного теста	2	
	2	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания элементов оформления глазированных ягод, орехов в карамели. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания элементов оформления цукатов, тулипного теста.	2	
	Самостоятельные работы		2	3
	1	Выполнение презентаций на тему: «Оформление и подача сложных горячих десертов».	2	
Консультации			6	
Производственная практика Виды работ			72	

Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам; Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине и коньяке; Тушение фруктов в жидкостях; Карамелизование фруктов до светло-золотистого цвета; Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами; Взбивание яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; Смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане; Взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без; Взбивание смесей при одновременном нагревании на водяной бане; Взбивание смесей с дополнительным охлаждением; Взбивание смесей с периодическим замораживанием; Охлаждение и замораживание смесей; Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков; Вынимание из форм замороженных смесей; Раскатывание и формование горячей массы из нугатина; Размазывание и выпекание тесто «тюлип»; Использование в приготовлении холодных десертов теста «фило»; Порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты; Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов. Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий		
Консультации по практике	4	
ВСЕГО	194	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения

- 1– ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2–репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Техническое оснащение и организация рабочего места», учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- столы и стулья;
- доска;
- образцы оборудования, инвентаря, посуды, столовых приборов и столового белья
- Оборудование учебного кулинарного цеха:
 - комплект немеханического, механического, теплового, холодильного оборудования;
 - комплект кухонного инвентаря и посуды;

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. О защите прав потребителей: Закон Российской Федерации № 2300-1 в редакции Федеральных законов Российской Федерации от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ, от 17 декабря 1999 г. № 212-ФЗ.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов; Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2010 г. № 29-ФЗ. – М: Маркетинг, 2010.
3. ГОСТ Р 50764 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. ГОСТ Р 50763-2011 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 53105-2010 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания».
6. ОСТ 28-1-10 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
7. ГОСТ Р 50935-10 «Общественное питание. Требования к обслуживающему

персоналу».

8. СП 2.3.6.1079-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

9. СП 1.1.1058-11 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

10. СанПиН 2.3.2.2401-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

12. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

13. ГОСТ Р 51740-01 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

14. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». – М.: Инфра-М

Основная литература

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное обр.) ISBN 978-5-8199-0501-2.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=484856>

2. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>

3. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование) (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-8199-0306-3 <http://znanium.com/catalog/product/493230>

Журналы:

1. «Гастрономъ»
2. «Питание и общество»
3. «Ресторанные ведомости»
4. «Трюфель professional»
5. «Bar news»
6. «HoReCa»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебном кабинете и лабораториях. Учебная практика организуется в учебной лаборатории и (или) учебном кондитерском цехе. Производственная практика проходит на передовых предприятиях отрасли.

Изучению данного профессионального модуля предшествует освоение общепрофессиональных дисциплин» и профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

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 обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав:

- высшее образование соответствующей профессиональной сферы;
- практический опыт работы на производственных предприятиях.

Мастера производственного обучения:

- высшее образование и (или) средне специальное;
- практический опыт работы на производственных предприятиях не менее 3-х лет.

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

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	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии 	Экзамен по завершению МДК
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> • выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления пищи; • оценка эффективности и качества выполнения; 	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> • организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> • эффективный поиск необходимой информации; • использование различных источников, включая электронные ресурсы 	Устный экзамен
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • анализ инноваций в области разработки новых приемов и способов кулинарной обработки сырья, оборудования; • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик

	в профессиональной деятельности.	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; • самоанализ и коррекция результатов собственной работы 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации и работы в производственных помещениях 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности 	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик