

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

 И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов.**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
*по программе подготовки специалистов среднего звена
естественнонаучного профиля*

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа по модулю ПМ05.«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	31

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 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):

- ПК5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

1.2 Цели и задачи 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

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 модуля

Максимальной учебной нагрузки обучающегося по очной форме обучения: на базе основного общего образования – 150 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 100 часов;

в том числе: теоретические занятия – 50 часов,

практические занятия – 50 часов,

самостоятельной работы обучающихся – 50 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов

Всего с учетом практик – 222 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать:

Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя

ответственности за результат выполнения заданий.

ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9.Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ05

Очная форма обучения

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)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.5.1 ПК.5.2	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	150	100	50	50		
	УП 05.01 Учебная практика	36				36	
ПК.5.1 – ПК.5.2	ПП05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36					36
	Всего:	222	100	50	50	36	36

Заочная форма обучения

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)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК.5.1 ПК.5.2	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	150	30	6	120		
	УП 05.01 Учебная практика	36				36	
ПК.5.1 – ПК.5.2	ПП05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	36					36
	Всего:	222	30	6	120	36	36

3.2Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 5 (часы по плану)

Очная форма обучения

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
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		150	
Тема 1 Организация и приготовление сложных холодных десертов	Содержание учебного материала	14	
	Ассортимент сложных холодных десертов		2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов		3
	Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		3
	Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе		3
	Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая		3
	Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже		3
	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов		3
	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов		3
	Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов		3
	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов		2
	Сервировка и подача сложных холодных десертов		2
	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов		2
	Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов		2
	Практические работы	4	
	Разработка технико-технологических карт		
	Разработка технико-технологических карт		
	Разработка технико-технологических карт		
Тема 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов	Содержание учебного материала	10	
	Ассортимент сложных горячих десертов		2
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов		3
	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов,		3

		гурьевской каши		
		Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе		3
		Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов		3
		Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов		3
		Сервировка и подача сложных горячих десертов		2
		Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов		2
		Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов		2
		Практические работы	2	
		Разработка технико-технологических карт		
Самостоятельная работа при изучении ПМ. 05 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов; 2расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; 3организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; 4приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; 5оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; 6контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов			50	2
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ: Работа с нормативно технологической документацией. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Технология приготовления и оформления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.			144	
Всего			394	

Заочная форма обучения

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
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		150	
Тема 1 Организация и приготовление сложных холодных десертов	Содержание	14	
	1. Ассортимент сложных холодных десертов		2
	2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов		3
	3. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		3
	4. Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе		3
	5.		
	6. Технология приготовления сложных холодных десертов: террина, щербета, пая		3
	7. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже		3
	8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов		3
	9. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов		3
	10. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов		3
	11. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов		2
	12. Сервировка и подача сложных холодных десертов		2
	13. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов		2
	14. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов		2
	Практические работы	4	
	15. Разработка технико-технологических карт		
	16.		
	17. Разработка технико-технологических карт		
	18. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	10	3
Тема 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов	Содержание		
	19. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов		3
	20. Ассортимент сложных горячих десертов		2
	21. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов		3
	22. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов		3
	23. Сервировка и подача сложных горячих десертов		2
	24. Технология приготовления сложных горячих десертов		
	25. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов		3
	26. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, губчатого кекса		
	27. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов		2

	Практические работы		2	
	29.	Разработка технико-технологических карт		
	30.			
Самостоятельная работа при изучении ПМ. 05 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологической документации. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 7разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов; 8расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; 9организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; 10приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; 11оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; 12контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов			120	
Учебная и производственная практика (по профилю специальности)			72	
Всего			222	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского
- производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

- микробиологии, санитарии и гигиены.
- учебный кулинарный цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

1. посадочные места по количеству обучающихся
2. рабочее место преподавателя
3. переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)
4. комплект бланков технологической документации;
5. комплект учебно-методической документации;

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, картофельно–очистительная машина, овощерезательная машина, протирочная машина, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, ситейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, баранчик, горшочек глиняный с крышкой порционный, ситейник, сковорода порционная, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

4.2 Информационное обеспечение обучения

Нормативно – правовые документы

- 1.ГОСТ 32691—2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21 мая 2001 г. № 389 «О внесении изменений и дополнений в Правила оказания услуг общественного питания» и от 10 мая 2007 г. № 276 «О внесении изменений в Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036»).
- 3.ГОСТ 30524—2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 4.ГОСТ Р 55889—2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для индустрии питания.
- 5.СанПиН 2.3.2.1324—03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

основные источники

- 1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования –/ Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с
- 2.Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 3е издание, М.: Издательский центр "Академия"? 2018
- 3.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования /В.П. Золин.- 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
- 4.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания / В.Ф. Кащенко– М. «Альфа-М». 2013 – 416с
- 5.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: / Л.З. Шильман Учебное пособие, М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 176с - Серия: Среднее профессиональное образование.

дополнительные источники:

- 1.Потапова И И, Корнеева Н В, "Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки", 2009 год, Москва, Издательский .центр "Академия", 64 с
- 2.Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования, Н. Г. Бутейкис. - 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 304 с.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля ПМ5 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов» учебные занятия по междисциплинарному курсу проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами. Продолжительность учебной недели 36 часов.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- демонстрация умений оформления и отделки сложных холодных десертов; - использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; - определение вариантов оформления сложных холодных десертов; - выполнение расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; - демонстрация умений и навыков приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - демонстрация умений и навыков приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - организация процессов приготовления сложных холодных десертов; - обоснование выбора способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; - планирование ассортимента сложных холодных десертов; - определение основных критериев оценки качества готовых сложных холодных десертов; - обоснование выбора видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - демонстрация навыков по приготовлению сложных холодных десертов; - соблюдение технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов,	<i>Устный экзамен</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i> <i>Экспертная оценка выполнения практических заданий</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> <i>- письменного и устного опроса</i> <i>- наблюдения и оценки выполнения заданий на практических занятиях;</i> <i>оценка внеаудиторной самостоятельной работы</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практикам</i> <i>экзамен по МДК 05.01</i> <i>Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</i>

	кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов - обоснование выбора вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - обоснование выбора вариантов оформления и техники декорирования сложных холодных десертов; - рациональное использование актуальных направлений в приготовлении холодных десертов; - выполнение сервировки и подачи сложных холодных десертов	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- демонстрация умений выбора ассортимента сложных горячих десертов; - обоснование выбора основных критериев оценки качества готовых горячих десертов; - демонстрация умений в организации приготовления сложных горячих десертов; - выполнение расчёта массы сырья для приготовления горячего десерта - организация процессов и приготовление горячих десертов; - определение оптимальных вариантов оформления сложных горячих десертов; - определение основных критериев оценки качества и безопасности приготовления горячих десертов; - использование документации для приготовления горячих десертов; - обоснование выбора вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; - демонстрация навыков приготовления сложных горячих десертов; - соблюдение технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - обоснование выбора вариантов оформления и техники декорирования	

	сложных горячих десертов; - рациональное использование актуальных направлений в приготовлении горячих десертов; - выполнение сервировки и подачи сложных горячих десертов	
--	---	--

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 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.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	- демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-коммуникационные	- демонстрация навыков использования информационно-	<i>Устный экзамен наблюдение и оценка на практических и</i>

технологии в профессиональной деятельности.	коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Устный экзамен наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

6.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

ПМ 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Примерный перечень вопросов для экзамена по МДК 05.01

6.2 Критерии оценки для проведения экзамена по МДК и профессиональному модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по модулю

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год на заседании
цикловой методической комиссии «Общественное питание» от ____

____ 20__ г., протокол № _

Председатель ЦМК _____