

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05**

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

**Ветлужский район
2014 г**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: - ГБОУ СПО «Ветлужский лесоагротехнический
техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель спецдисциплин
1 квалификационная категория
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

РАССМОТРЕНО:

на заседании методической комиссии
дисциплин и профессиональных модулей
по специальностям 100701 и 260807 (19.02.10)
Протокол № 1 от .09.2014
Руководитель метод. комиссии
Лавренова Т.А. _____

Утверждаю:
Зам. директора по УР

Ю.Н. Мерлугов

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В части освоения основного вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков

и соответствующих общих компетенций (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в повышении квалификации при наличии основного общего, среднее (полное) общее, профессиональное образование, опыт работы не требуется

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
приготовление сложных напитков

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков;
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 и напитков;
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

органолептический метод определения степени готовности
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;
технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и
шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,
тирамису, чизкейка, бланманже;
технология 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 – 333 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 225 _____ часов, включая:

теория 35 часов, ЛПР 115 ч

самостоятельной работы обучающегося – 75 _____ часов;

Учебной практики – 72 _____ часа

Производственной практики – 36 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

в том числе профессиональными (ПК) общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2 ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК5.	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.
ОК10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

|

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1, ПК 2, ПК 3	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	333	150	115		75		72	36	
	Производственная практика	36								
	Всего:	333	150	115		75		72	36	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		333	
МДК .05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		150	
Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	56(в том числе14 теория, ЛПЗ 38)	
	1. Характеристика холодных сладких блюд. Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд	2	1
	2. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод.Варианты оформления, правила сервировки	4	2
	3. Технология приготовления и отпуск железированных блюд, варианты оформления, правила сервировки	2	2
	4. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	2	3

	5.	Сервировка и подача сложных холодных десертов.	2	3
	6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд	2	
	Практические занятия		6	3
	1.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
			2	
	2.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости	2	
	3.	Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости		
	Лабораторные работы			
	1.	Приготовление фруктового ассорти на зеркальном плато	6	
	2.	Приготовление желе	4	
	3.	Приготовление мусса		
	4.	Приготовление самбука	4	
	5.	Приготовление кремов	6	
	6.	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже	6 6	

Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание		60(в том числе14 ЛПЗ 46
	1.	Характеристика горячих сладких блюд.	2
	2.	Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд	2
	3.	Технология приготовления горячих сладких блюд	2
	4.	Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши.	4
	5.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	2
	6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд	2
	.	Практические занятия	6

	Практические занятия	7	3
7	Расчет сырья, определение количества порций напитков		
8	Расчет сырья, определение количества порций напитков		
9	Расчет сырья, определение количества порций напитков		
	Лабораторные работы	18	
14	Приготовление горячих напитков		
15	Приготовление горячих напитков		
16	Приготовление коктейлей, напитков из цитрусовых		
17	Приготовление холодных и горячих сложных напитков		
	Дифференцированный зачет	2	

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.		75	
1.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.			
2.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: муссов, кремов.			
3.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина.			
4.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: щербета, пая.			
5.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: тирамису.			

<p>6.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: чизкейка. 7.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: бланманже. 8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. 9.Изучение ассортимента суфле, пудингов. 10.Изучение ассортимента овощных кексов, гурьевской каши. 11.Изучение ассортимента снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю. 12.Изучение ассортимента десертов фламбе. 13.Составление технологическую схему приготовления тирамису. 14.Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент сложных холодных десертов».</p> <p>Виды внеаудиторной самостоятельной работы Рефераты : «Технология приготовления компотов из разных фруктов», «Технология приготовления железированных блюд», «Технология приготовления горячих сладких блюд», «Креативное исполнение десерта»</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Составление алгоритма способов минимизации потерь при механической обработке сырья для сладких блюд Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по приготовлению горячих и холодных сладких блюд</p>				
<p>Производственная практика (для СПО – (по профилю специальности)</p>	36			
<p>1.Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов</p>	6			
<p>2.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</p>	6			
<p>3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков</p>	6			

4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6		
5. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6		
6. Организация контроля качества и безопасности готовой продукции	6		
Учебная практика			
	72		
Виды работ			
1. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	6		
2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6		
3. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6		
4. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6		
5. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6		
6. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6		
7. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6		
8. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста	6		
9. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста	6		
10. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста	6		
11. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста	6		

12.Приготовление сложных холодных и горячих напитков	6			

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

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов Технологии приготовления пищи, учебный кулинарный цех; лабораторий Технологии приготовления пищи.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии приготовления пищи:

Рабочее место ученика – 25-30, ученическая доска, рабочее место преподавателя

Технические средства обучения: мультимедийная установка, телевизор , видеоплеер, компьютер

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;
- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы

Реализация программы модуля предполагает наличия лаборатории

Учебный кулинарный цех; лабораторий Технологии приготовления пищи.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование

- ✓ электроплиты;
- ✓ жарочные шкафы;
- ✓ печи с СВЧ нагревом;
- ✓ электрофритюрницы;
- ✓ электромясорубки;
- ✓ блендеры;
- ✓ миксеры;
- ✓ электронные весы;
- ✓ холодильник;
- ✓ холодильник

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

производственные столы, разделочные доски с маркировкой «Фрукты»
ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование,
механическое оборудование(универсальный привод, бликсер, миксер и
т.д.), набор ножей для карвинга.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского

производства;

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Учебники:
 1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2012 – 400с
 2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.
 3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2012, 240 с.
2. Справочники:
 1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2011 - 496 с.
 2. Ахиба С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.
 3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 1977 – 400 с.
 4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
 5. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.:»Гамма Пресс 2000», К.: «А.С.К.», 2012. – 656с
 6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М,: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
 7. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2013
 8. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
 9. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. Л Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2003
 - 10.И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – Мн: Новое издание, 2012 г. – 799
 - 11.Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2011г.
 - 12.Д.И.Лобанов Технология производства продукции ОП – М.: Экономика 1967
 - 13.В.С.Баранов Технология производства продукции ОП – М., 2012
 - 14.Справочник технолога общественного питания М.: колос, 2013

3. **Дополнительные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2012 – 320 с.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2012 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2012 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2012 – 108

Дополнительные источники:

7. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
9. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
10. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
11. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
12. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- 14.
15. Отечественные журналы:
 1. «Питание и общество» Москва
 2. «Гастрономъ» Москва
 3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»

➤ **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

1. Практические работы, активные, интерактивные методы обучения.

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

1. Организация хранения и контроль запасов и сырья
2. ПМ 1 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».
3. ПМ 2 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».
4. ПМ 3 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
5. ПМ.4 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий».

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Аудиторные занятия проводятся в кабинетах , учебная практика приводиться в Учебном кулинарном цехе ГБПОУ Ветлужский лесоагротехнический техникум в количестве 72 часа; производственная практика 36 часов в конце модуля на предприятиях района.

Для изучения модуля необходимы знания дисциплин: Химия, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Охрана труда

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.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: наличие среднего профессионального образования, а так же опыта 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
ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>проверять органолептическим способом качество основного сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Разработка технологических карт на сложных холодных десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями</p> <p>– (нормативная документация)</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> Экспертная оценка выполнения практической работы</p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- зачетов по темам МДК.</p>
ПК5. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>– соблюдение последовательности приемов и технологических операций</p> <p>– Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий</p> <p>Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> Бракераж готовых блюд</p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- зачетов по темам МДК.</p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i> Наблюдение в процессе выполнения лабораторной работы</p>
ПК5. 3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий</p> <p>Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд (процесс приготовления, качество готового блюда)</p>	<p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- зачетов по темам МДК.</p> <p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>- защиты лабораторных и практических занятий;</p> <p>- зачетов по темам МДК.</p>

		<p><i>Дифференцированный зачет по МДК.05..1</i> <i>Зачет по учебной практике, отчет по производственной практике</i></p> <p><i>Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05</i></p>
--	--	---

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 в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства; 	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Анализ результатов практических работ.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной	– положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Тестирование Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости

деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> – своевременность выполнения заданий; – качество выполненных заданий. 	результатов обучения по периодам.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм. 	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; – аккуратность в работе. 	Ведомость оценок по учебной практике.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное получение приписного свидетельства; – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; – выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. 	Результаты участия в соревнованиях. Фотоотчеты. Предоставление копии приписного свидетельства.