

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский химико-технологический техникум»  
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)  
комиссии социально-экономических дисциплин  
Протокол № 1 от 01.09.2020

  
Заместитель директора по УВиМР  
\* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**  
для специальности  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: \_\_\_\_\_ - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки.

**Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):**

1. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. ОП.02 Физиология питания;
3. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. ОП.05 Метрология и стандартизация;
5. ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
6. ОП.08 Охрана труда;
7. ОП.10 Калькуляция и учет в общественном питании.

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

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

**иметь практический опыт:**

ПО1 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО2 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО3 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО4 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции.

**уметь:**

У1 - органолептически оценивать качество продуктов;

У2 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У5 - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У6 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У7 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У8 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У9 - оформлять документацию.

**знать:**

З1 - ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

З2 - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

З3 - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

З4 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

З5 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

З6 - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

З7 - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

38 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

39 - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

310 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

311 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

312 - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

313 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

314 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

315 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

316 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

319 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

317 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

318 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля**

Всего – **564** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **564** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **436** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **128** часов;

учебная практика – **36** часов.

производственная практика – **144** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

Код	Наименование
ПК-5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК-5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	384	256	150	-	128	-	-	-
	УП.05 Учебная практика	36	36	36	-	-	-	36	-
	ПП.05 Производственная практика	144	144	144	-	-	-	-	144
	<b>Всего</b>	<b>564</b>	<b>436</b>	<b>330</b>	<b>-</b>	<b>128</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>144</b>



### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>106</b>	<b>330</b>	<b>128</b>	
<b>МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>106</b>	<b>150</b>	<b>128</b>	
<b>Введение</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	Структура и содержание профессионального курса, значение разделов, взаимосвязь с другими дисциплинами и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций техника-технолога	<b>2</b>			
<b>Раздел 1</b>				<b>64</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 1.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 05.01</b>		-	-	<b>64</b>	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с					

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
<b>Раздел 2</b>		-	-	<b>64</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.2.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.3.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.5.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Тема 2.6.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 05.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>		-	-	<b>64</b>	
<b>Раздел 3</b>				<b>32</b>	

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
Тема 3.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 3.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 05.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.		-	-	32	
<b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>					
<b>Раздел 4</b>				32	
Тема 4.1.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.2.	<i>Содержание учебного материала</i>				

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
		Л	ПР	СР	
1	2	3	4	5	6
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.3.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.4.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.5.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
Тема 4.6.	<i>Содержание учебного материала</i>				
	<i>Практическая работа</i>				
<b>Самостоятельная работа к разделу 4 МДК 05.01</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет-ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ.  <b>Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы:</b>		-	-	32	
УП 04 Учебная практика	Виды работ:	-	36	-	
ПП 04 Производственная практика	Виды работ:	-	108	-	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и лабораторий:

- метрологии и стандартизации;
- учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5052-7. — URL: <https://book.ru/book/936211>
3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — Москва: Издательский центр «Академия», 2019г.

Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>
3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>
4. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL: <https://book.ru/book/930526>
5. Кулинарная карта библиотек России : массовое издание / Коллектив авторов — Москва : КноРус, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-406-03102-5. — URL: <https://book.ru/book/936603>

Интернет- источники:

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел. Практические работы проводятся в специально оборудованной лаборатории - учебный кондитерский цех.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является дифференцированный зачет в 7 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и производственная практика проводится по завершению изучения междисциплинарного курса в 8 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной



деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального модуля, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых сложных холодных десертов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами;</li> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления, оформления и декорирования сложных холодных десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения и реализации сложных холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных холодных десертов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных холодных десертов различными методами;</li> <li>- оформляет соответствующую документацию</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирует ассортимент сложных горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия;</li> <li>- оценивает качество и безопасность сырья и готовых сложных горячих десертов органолептическим способом;</li> <li>- рассчитывает массу сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и</p>

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивает схемы технологического процесса приготовления и применяет различные способы и приемы приготовления, оформления и декорирования сложных горячих десертов в соответствии с нормативно-технологической документацией;</li> <li>- обосновывает выбор соответствующего оборудования и температурного и временного режимов для безопасного хранения и реализации сложных горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиН;</li> <li>- обосновывает выбор и использует производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении сложных горячих десертов, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности;</li> <li>- проводит контроль качества и безопасности сырья и готовых сложных горячих десертов различными методами:</li> <li>- оформляет соответствующую документацию</li> </ul>	<p>производственной практике Экзамен квалификационный</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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии;</li> <li>- участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p>
ОК 2. Организовывать	- организация собственной	Наблюдение и экспертная

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений	Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения	Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
		практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности;</li> <li>- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности;</li> <li>- владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития</li> </ul>	Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности;</li> <li>- совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности</li> </ul>	Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.