Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»
(ГАПОУ СО «Режевской политехникум»)

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от « 13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от « 14» июня 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработана на основе требований:

Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрирован 23.07.2014г. № 33234), в части сформированности общих компетенций и профессиональных, а также приобретения знаний, умений, практических навыков;

Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессионального стандарта 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

Разработчики: Рякова Л.В. – преподаватель высшей квалификационной категории;
Хамидуллина Р.А. – преподаватель первой квалификационной категории.

РабочаРабочая программа профессионального модуля ПМ 03 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиональной подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания и ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТОМ «Повар», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Режевской политехникум».

Разработчики: Рякова Любовь Васильевна, преподаватель специальных дисциплин, в к/к

Консультанты:
Никитюк Зинаида Александровна, заместитель директора по УР.
Пушкарева Марина Александровна, индивидуальный предприниматель, столовая «Гавань».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 6

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиональной подготовке специалистов среднего звена 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Повар, кондитер» и для слушателей, имеющих среднее полное общее или профессиональное образование и опыт работы на предприятиях общественного питания. Также при освоении программы по подготовке квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) 19.01.17. «Повар, кондитер» в рамках программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена 19.02.10. «Технология продукции общественного питания» для студентов, имеющих основное общее или среднее полное общее образование без опыта работы.

1.2. Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

В профессиональных образовательных организациях профессиональные модули изучаются в профессиональном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППССЗ) технического профиля.

1.3. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения 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:

- органолептическим методом 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; ***требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения***

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 392 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 244 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 154 часов;

лабораторные и практические работы – 94 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной практики – 36 часов ;

производственной практики –112 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 04	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных 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.5.1.	**Раздел 1.** Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов.	**120**	**80**	**45**	-	**40**	-	**18**	
ПК 5.2	**Раздел 2.** Организация и проведение приготовления сложных горячих десертов.	**124**	**74**	**49**		**50**		**18**	
	Учебная практика производственная практика	**36** **112**							
	Всего:	**392**	**154**	**94**	**-**	**90**	**-**	**36**	**112**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных горячих и холодных 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)** *(если предусмотрены)*	**Объем часов**	**Уровень освоения**
1	**2**	**3**	**4**
Раздел ПМ 05.01. Организация и проведение приготовления сложных холодных десертов.		80	
Часть А	**МДК 05. 01. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов**		
Тема 1.1. Приготовление и оформление сложных холодных десертов	**Содержание** Ассортимент сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов, заправок и сложных соусов к ним. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных сложных десертов. Органолептические способы определения степени готовности сложных холодных десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Методы сервировки , способы подачи и оформления сложных холодных десертов. **Вариативная часть** **Современные направления в приготовлении и оформлении сложных холодных десертов на основе шоколада**	35	2

	Лабораторные работы 1. Приготовление крема «Пломбир» 2. Приготовление десерта «Йогуртовый крем» **Вариативная часть** Приготовление и оформление холодных десертов по современным технологиям: 1. Приготовление терринов 2. Приготовление десерта Тирамиссу 3. Приготовление панакоты 4.Приготовление мусса из белого шоколада и лимона	40	3
	Практические занятия: **1.**Расчет сырья для приготовления холодных десертов 2.Разработка инструкционных карт 3.Оформление ТТК	**5**	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05. 01 1.Конспектирование темы «Муссы и самбуки» и проведение сравнительного анализа 2.Разработка холодного десерта и оформление технико-технологических карт 3.Решение задач по карточкам 4.Разработка инструкционной карты на холодный десерт (3 наименования) 5.Составление и оформление кроссворда по изученному разделу		**40**	
Примерная тематика домашних заданий 1. Работа с дополнительными источниками информации по разделу 2. Поиск, подбор и составление рецептур приготовления сложных холодных десертов			
Учебная практика по 1 разделу **Виды работ** Приготовление сложных холодных десертов с использованием современного декора на основе шоколада и карамели Приготовление замороженных десертов (сорбеты, парфе, муссы) Приготовление чизкейков **(вариативная часть)** **Приготовление сложных холодных десертов на основе шоколада: капкейки с шоколадным ганашем**		18	
Производственная практика		56	

Виды работ			
Раздел ПМ 05. 02. Организация и проведение приготовления сложных горячих десертов.		25	2
Часть Б	**МДК 05. 01. Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов**		
Тема 2.1. Приготовление и оформление сложных горячих десертов	**Содержание:** Ассортимент сложных горячих десертов. Требования к качеству горячих холодных десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов Технология приготовления сложных горячих десертов, заправок и сложных соусов к ним Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих сложных десертов Органолептические способы определения степени готовности сложных горячих десертов ***Требования к безопасности пищевых продуктов, условия их хранения*** Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов **Вариативная часть** **Технология приготовления сложных горячих десертов по современным технологиям на основе шоколада и карамели**	**25**	
	Лабораторные работы	43	

	1. Приготовление чизкейка 2. Приготовление отделочных п/ф для декора десертов: -тулипного теста -пузырьковой карамели -из шоколада **Вариативная часть** **3.Приготовление и оформление сложных горячих десертов по современным технологиям**		3
	Практические занятия 1. Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с заданием преподавателя **2.** Разработка ТТК и инструкционных карт на горячие десерты	**6**	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05. 02 1.Разработка инструкционной карты на горячие десерты (3 наименования) 2.Разработка горячего десерта и оформление технико-технологической карты 4.Составление обзора публикаций по теме «Десерты, как украшение стола или завершающее блюдо обеда?» 5.Решение задач по карточкам 6.Выполнение аудио- или видеозаписи по теме «Приготавливайте десерт вместе с нами»		**50**	3
Примерная тематика домашних заданий 1. Работа с дополнительными источниками информации по разделу 2. Поиск, подбор и составление рецептур приготовления сложных горячих десертов			
Учебная практика по 2 разделу **Виды работ:** Приготовление сложных горячих десертов с использованием современного декора Приготовление суфле Приготовление фондю, фламбе		18	
Производственная практика итоговая по модулю **Виды работ :** - Приготовление ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом - Приготовление муссов		56	

- Приготовление холодного суфле - Приготовление парфе - Приготовление террина - Приготовление щербета - Приготовление пая - Приготовление тирамису - Приготовление чизкейка - Приготовление бланманже - Приготовление горячего суфле (ванильного, шоколадного, орехового и т.д.) - Приготовление воздушного пирога - Приготовление пудинга - Приготовление фондю - Приготовление десертов фламбе - Приготовление десерта «с обжигом»		
Всего	392	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:
- «Технология кулинарного и кондитерского производства»; г.Реж, ул.Трудовая 93;
- Информационного кабинета .каб №36, г.Реж, ул.Трудовая 93.
- Учебный кондитерский и кулинарный цех г.Реж, ул.Трудовая 93.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для студентов;
- доска;
- шкафы для книг, методических и дидактических материалов.

Технические средства обучения информационного кабинета:
- ПК к лицензионным программным обеспечением;
- экран и мультимедийная установка;
- телевизор в функцией DVD.

Оборудование учебного цеха:
1. Холодильное оборудование (холодильные шкафы);
2. Пароконвектомат;
3. Блендер;
4. Миксеры;
5. Овоскоп
6. Электрические плиты.

Нейтральное оборудование:
7. Ванны для мытья посуды;
8. Раковины для мытья рук;
9. Производственные столы открытые;
10. Полки консольные для сушки досок.

Оснащение рабочих мест в учебном цехе:

1.Ножи;
2.Корнетик;
3.Лотки;
4.разделочные доски;
5.настольные весы;
6.формы, выемки;
7.силиконовые формы;
8.кастрюли;
9.миски со сферическим дном для взбивания смесей;
10.деревянные веселки;
11.набор для карвинга;
12.кондитерские мешки с наконечниками;
13.сотейники;
14.весы настольные электронные;
15.дуршлаг-сито для протирания;
16.лопатки;
17.венчики;
18.шумовки;
19.терки.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Учебная литература:

1. Анфимова Н. А. Кулинария - 10изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 400с. /Электронная версия/.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания-12 изд. М.: Издательский цент Академия. 2015 - 320с. /Электронная версия/.

3.Данильченко С.А. Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, учебник для СПО по ТОП-50, М.: КНОРУС. 2020 – 215 с.

4.Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: Ресторанные ведомости, 2015. 272 с. (электронная версия)

5.Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты. 2-изд. 2015. 80 с.

6. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для СПО для ТОП-50 М.: КНОРУС. 2018. 578 с.

7. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. - М.: Издательский центр Академия, 2016-304с. /Электронная версия/.

8. Сборник по кулинарии: зарубежная кухня, национальная кухня, приготовление десертов, раздельное питание, выпечка хлеба, консервирование продуктов, готовим в духовке, готовим на мангале, готовим на пару, готовим на гриле, приготовление напитков. /Электронная версия/.

9. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни -3 изд. (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация Дашков и К°, 2015-816с. /Электронная версия/.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А.Т.).М.: Издательско - торговая корпорация

общественного питания -12 изд. - М.: Академия, 2014 - 432с. /Электронная версия/.

11. Шатун Л.Г. Кулинария – 6 изд. - М.: Издательский центр Академия, 2015- 320с. /Электронная версия/.

Дополнительные источники:

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Дом славянской книги; 2012г.

Интернет-ресурсы:

1.www.irkzan.ru
2.www.o-urok.ru/prof_p.php
3.www/fartov.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При выполнении лабораторных, практических занятий студенты приобретают практический опыт контроля за соблюдением технологии приготовления сложных горячих и холодных десертов; анализируют причины брака продукции и разрабатывают мероприятия по его устранению, выбирают оборудование в зависимости методов и способов приготовления сладких блюд.

При необходимости студенты могут воспользоваться индивидуальными или групповыми консультациями преподавателя (преподавателей), ведущих обучение по **МДК.05.01. «**Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**».**

Для углубления и закрепления полученных знаний, а также для ознакомления с работой технолога организуется мастер класс на базе учебного кулинарного и кондитерского цеха. В процессе обучения преподаватель развивает у студентов вкусовые качества, обонятельную чувствительность, цветоощущение способность к самостоятельному и творческому мышлению.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели имеют квалификацию на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся общепрофессионального цикла, преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические работники, участвующие в реализации АОП ППССЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся, с нарушением зрительных и слуховых функций и учитывают их при организации образовательного процесса

4.5. Особенности организации образования для лиц с ОВЗ и инвалидов

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта и в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц ОВЗ с учетом возможностей их психофизического развития и их возможностями. Программа разработана на основе методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015г. №06-830.

Для обучающихся из числа лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов) реализация программы профессионального модуля проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:

- проведение учебных занятий, промежуточной аттестации по профессиональному модулю, для лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
- пользование необходимыми обучающимся технически средствами на учебных занятиях с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.

Материально-техническое обеспечение.

Студенты обучаются в кабинетах с доступом к компьютеру и ресурсам Интернет, при необходимости пользуются библиотекой. Реализация профессионального модуля осуществляется в кабинете с выделением специальных мест для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Инфраструктура образовательной организации, материальная база соответствует современным требованиям и достаточна для создания требуемых условий для обучения и развития лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов).

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование соответствующее преподаваемому модулю с обязательным прохождением стажировок и повышения квалификации не реже одного раза в 3 года, а так же и курсы повышения квалификации для педагогов по инклюзивному образованию для обучения лиц с ОВЗ (инвалидов, детей-инвалидов). Преподаватели должны знать порядок реализации дидактических принципов индивидуального и дифференцированного подходов, развивающего, наглядного и практического характера обучения.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Обучение организовано с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. В освоении профессионального модуля инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы для самостоятельной работы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: в печатной форме или в форме электронного документа.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного обучения. Содействие в обучении реализуется через индивидуальную работу с обучающимися (консультации). Комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по преподаваемой дисциплине.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем как традиционными, так инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формы контроля для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов, детей-инвалидов) устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, тестирование). При подготовке к ответу обучающимся при необходимости предоставляется дополнительное время. При прохождении промежуточной аттестации возможно установление индивидуальных графиков.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением слуха.

Учебный материал представляется в письменном и электронном вариантах, с подробным разъяснением новых терминов. На лекционных и практико-ориентированных занятиях визуальный материал в ходе его представления четко проговаривается, после объяснения какого-либо вопроса необходимо делать небольшие паузы. Широко используется иллюстративный материал: обучающимся предъявляются карточки, схемы, плакаты, видеоматериалы и др.

В процессе обучения лиц с нарушением слуха преподавателем учитывается, что основным способом восприятия речи глухими обучающимися является чтение с губ, слабослышащими – слухо-зрительное восприятие. Осуществляется контроль за тем, чтобы обучающиеся с нарушением слуха пользовались индивидуальными слуховыми аппаратами, обеспечивающими более точное слухо-зрительное восприятие речи.

Особенности реализации программы для обучающихся с нарушением зрения.

Учебные пособия и материалы для самостоятельной работы должны быть представлены в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Активно используются современные компьютерные технологии. Компьютеры оснащены специальным программным обеспечением: программа экранного доступа JAWS (фирма FreedomScientific), VIRGO или COBRA (BaumRetekAG). Программа NVDA позволяет обучающимся с нарушением зрения через речевой вывод считывать информацию с экрана компьютера, вводить текст, получать и отправлять почтовые сообщения, пользоваться интернет-ресурсами и т.д. Для слабовидящих обучающихся с остротой зрения от 0,05 до 0,3 D, у которых зрительный анализатор является ведущим при восприятии окружающего мира используется программа увеличения экрана MagicScreenMagnification, увеличивающее изображение от 3-х до 72-х и от 3-х до 52-х раз соответственно.

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.	Участие в организации и проведении приготовления сложных холодных десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря в соответствии с технико – технологическими картами	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных холодных десертов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Участие в организации и проведении приготовления сложных горячих десертов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; в соответствии с технико-технологическими картами	Оценка выбора технологического оборудования и технологии приготовления сложных горячих десертов. Наблюдение за организацией технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Органолептическая оценка готового изделия Сравнение с ТТК

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	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**

компетенции)		
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость специальности «Техник-технолог», проявлять устойчивый интерес	Качественное выполнение задания	Текущий контроль: Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, Наблюдение за качеством выполнения заданий
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности в соответствии с технико-технологической картой	Текущий контроль: Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации Итоговый контроль: Экспертная оценка
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Осуществление контроля качества выполненного задания в соответствии с технико - технологической картой	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности Итоговый контроль: Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществление поиска и оценка различных источников информации, в том числе Интернет-ресурсов, применение в своей профессиональной деятельности	Текущий контроль: Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с информацией
ОК 5.Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Осуществление в профессиональной деятельности и общении с однокурсниками, руководством и коллегами различные современные средства коммуникации	Текущий контроль: Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	Осуществление эффективного взаимодействия в целях качественного выполнения задания	Текущий контроль: Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Осуществление анализа, коррекции и оценки собственной деятельности и коллективной работы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 8Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация собственного самообразования и повышение квалификации	Текущий контроль: Наблюдение за процессом аналитической деятельности, за способностью видеть пути самосовершенствования, стремление к повышению квалификации. Итоговый контроль: Портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инновации в области технологии приготовления блюд, оборудования технологических процессов, и оперативное их использование в своей профессиональной деятельности	Текущий контроль: Наблюдение за процессами аналитической деятельности Итоговый контроль: портфолио, экспертные оценки, журналы обучающихся, выпускная квалификационная работа
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Готовность использования знаний, умений, навыков при исполнении воинской обязанности	Наблюдение за участием в мероприятиях