

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

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

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрированного Минюстом России от 23 июля 2014 г. № 33234

Организация-разработчик:

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчик:

_____ Шебаршинова Т.В., преподаватель технологических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ
подпись

Рецензенты:

_____ Геворгян Г.Э. директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

_____ Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский машиностроительный завод» филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавире
подпись квалификация по диплому: «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, (базовой подготовки) 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. 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:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- *составлять технологические схемы приготовления холодных и горячих десертов;*
- *приготавливать холодные и горячие десерты.*

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.
- *товароведную характеристику сырья, продуктов, используемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;*
- *виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов.*

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 621 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 549 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 366 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 183 часа;

учебной практики 36 часов;

производственной практики 36 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 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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1. Тематический план профессионального модуля

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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>
			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	Раздел 1. Приготовление сложных холодных и горячих десертов	549	366	150	10	183	10	-	-
	Учебная практика	36	-	-	-	-	-	36	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</i>	36	-	-	-	-	-	-	36
	Всего:	621	366	150	10	183	10	36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю 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 1 Приготовление сложных холодных и горячих десертов		366	
МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		366	
Тема 1.1 Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>Содержание</p> <p>1. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлотт») орехов и др. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Товароведная характеристика сырья, продуктов, используемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов . □ Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении десертов: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники (садовой) дробленой с сахаром и др. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированного), студнеобразователей (агара, пектина, желатина, а также фуцелларана, агарида); пищевых кислот (лимонной, молочной, виннокаменной, О-фосфорной, а также их натриевых, калиевых и кальциевых солей); пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина); пищевых ароматических эссенций, ванилина, сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Отделочные виды теста для приготовления сложных холодных десертов. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. 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.</p>	24	2

	Практические занятия	2		
1	Сравнительная характеристика желирующих веществ			
	Лабораторные работы	4		
1	Технологический процесс приготовления сладких соусов: «Соус шоколадный», «Соус малиновый», «Соус абрикосовый» . Органолептическая оценка качество продуктов.			
2	Технологический процесс приготовления сиропов: «Сироп сахарный», «Сироп кофейный», «Сироп шоколадный»			
Тема 1.2 Технология приготовления, контроль качества и эксплуатация оборудования для приготовления сложных холодных десертов	1.	<p>Технология приготовления сложных холодных десертов Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды: причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты ассортимент. Технологический процесс приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления, отпуска компотов из плодов и ягод (свежих, замороженных, сушеных, консервированных). Требования к качеству. Дефекты: причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Ассортимент желированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, бланманже, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Требования к качеству. Дефекты: причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Особенности приготовления шербета, пая, тирамису, чизкейка. Требования к качеству. Дефекты: причины возникновения, меры предупреждения. Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженое с сиропом (вином), парфе, мороженое-ассорти с плодами консервированными (свежими), мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты: причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. □ Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов Оформление и отделка сложных холодных десертов. Виды дефектов и методы контроля качества сложных холодных десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов Актуальные направления в приготовлении холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов</p>	50	2
	2.	Контроль качества сложных холодных десертов.		2

	Контроль правильности приготовления сложных холодных десертов. Методы контроля качества сложных холодных десертов. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		
Практические занятия		10	
1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья и продуктов для приготовления для приготовления холодных десертов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Проведение расчетов по формулам		
2	Решение ситуационных задач. Определение количества порций холодных десертов из заданного количества продуктов с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов		
3	Решение ситуационных задач. Расчет сырья и продуктов для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, мороженого с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
4	Решение ситуационных задач. Определение количества порций фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, мороженого из заданного количества продуктов с учетом вида сырья, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.		
5	Разработка новых видов холодных десертов. Составление технологических схем приготовления холодных десертов		
Лабораторные работы		42	
1	Технологический процесс приготовления и отпуска сладких блюд из плодов и ягод свежих. Приготовление холодных десертов.		
2	Технологический процесс приготовления и отпуска компотов. Оценка качества и безопасности готовой продукции.		
3	Технологический процесс приготовления и отпуска киселей («Кисель из малины», «Кисель из кураги», «Кисель из мандаринов», «Кисель из плодов шиповника (витаминный)», «Кисель из сока плодового») Оформление документации		
4	Технологический процесс приготовления и отпуска киселей («Кисель из клюквы (густой)», «Кисель из кураги (густой)», «Кисель из яблок (густой)», «Кисель молочный (густой)»)		
5	Технологический процесс приготовления и отпуска желе («Желе из плодов и ягод свежих», «Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов»)		
6	Технологический процесс приготовления и отпуска желе («Желе из сока плодового или ягодного натурального», «Желе из молока») Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием		
7	Технологический процесс приготовления и отпуска муссов («Мусс земляничный», «Мусс лимонный») Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов		
8	Технологический процесс приготовления и отпуска муссов («Мусс апельсиновый», «Мусс яблочный (на крупе манной)») Использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов		
9	Технологический процесс приготовления и отпуска самбуков («Самбук яблочный», «Самбук сливовый», «Самбук абрикосовый»)		

	10	Технологический процесс приготовления и отпуска «Сливки или сметаны взбитых», «Сливки, взбитых с орехами»		
	11	Технологический процесс приготовления и отпуска «Сливки взбитых (шоколадных, лимонных)»		
	12	Технологический процесс приготовления и отпуска кремов («Крем ореховый», «Крем кофейный», «Крем ванильный»)		
	13	Технологический процесс приготовления и отпуска кремов («Крем из джема», «Крем цитрусовый», «Крем ягодный»)		
	14	Технологический процесс приготовления и отпуска пая		
	15	Технологический процесс приготовления и отпуска чизкейка		
	16	Технологический процесс приготовления и отпуска бланманже		
	17	Технологический процесс приготовления и отпуска шербета		
	18	Технологический процесс приготовления и отпуска тирамису		
	19	Технологический процесс приготовления и отпуска замороженных сладких блюд		
	20	Технологический процесс приготовления и отпуска фруктовых, ягодных и шоколадных салатов Выбор вариантов оформления сложных холодных десертов		
	21	Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов		
Тема 1.3 Технология приготовления и контроль качества приготовления сложных горячих десертов	1	Технология приготовления сложных горячих десертов Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе ; Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный, пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные, овощные кексы, гурьевская каша, снежки из шоколада, шоколадно-фруктовый фондю, десерта фламбе. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. □ Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов Оформление и отделка сложных горячих десертов. Виды дефектов и методы контроля качества сложных горячих десертов Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов	72	2
	2.	Контроль качества сложных горячих десертов. Контроль правильности приготовления сложных горячих десертов. Методы контроля качества сложных горячих десертов. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов		2

Практические занятия		4		
1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья для приготовления горячих десертов и продуктов с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов. Принятие решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов			
2	Решение ситуационных задач. Определение количества порций горячих десертов из заданного количества продуктов и сырья с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов. Составление технологических схем приготовления горячих десертов			
Лабораторные работы		14		
1.	Технологический процесс приготовления и отпуска суфле («Ванильное», «Шоколадное», «Ореховое») Приготовление горячих десертов.			
2	Технологический процесс приготовления и отпуска суфле («Плодовое», «Ягодное») Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов			
3	Технологический процесс приготовления и отпуска пудингов («Пудинг сухарный», «пудинг яблочный с орехами»)			
4	Технологический процесс приготовления и отпуска гренок с плодами и ягодами			
5	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд «Яблоки печеные», «Яблоки печеные со сливками взбитыми»			
6	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд «Яблоки с рисом», «Яблоки по-киевски»			
7	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд «Яблоки в тесте жареные»,			
8	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд «Яблоки в слойке»			
9	Технологический процесс приготовления и отпуска шоколадно-фруктового фондю			
10	Технологический процесс приготовления и отпуска овощных кексов. Использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов			
11	Технологический процесс приготовления и отпуска гурьевской каши Выбор вариантов оформления сложных горячих десертов			
12	Технологический процесс приготовления и отпуска снежков из шоколада			
13	Технологический процесс приготовления и отпуска блюда «Шарлотка с яблоками»			
14	Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов			
Тема 1.4 Технология приготовления и контроль качества приготовления горячих и холодных безалкогольных напитков	1.	Технология приготовления горячих и холодных безалкогольных напитков Значение напитков в питании. Классификация и ассортимент. Горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска чая. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый при отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. Горячие напитки с вином. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации.	18	2
	2.	Контроль качества приготовления горячих и холодных напитков. Контроль правильности приготовления напитков. Методы контроля качества. Методы		2

<p>Тема 1.5 Техническая эксплуатация оборудования и производственного инвентаря, применяемого при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p>		контроля безопасности продуктов и хранения готовых холодных и горячих напитков.		
	Практические занятия		6	
	1	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций горячих напитков с учетом вида сырья, продуктов.		
	2	Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций безалкогольных холодных напитков с учетом вида сырья, продуктов.		
	3	Разработка новых видов безалкогольных напитков.		
	Лабораторные работы		26	
	1	Технологический процесс приготовления и отпуска чая		
	2	Технологический процесс приготовления и отпуска кофе		
	3	Технологический процесс приготовления и отпуска какао и шоколада		
	4	Изучение способов фальсифицированных горячих напитков (чая, кофе).		
	5	Оценка качества горячих напитков по органолептическим и физико-химическим показателям		
	6	Технологический процесс приготовления и отпуска молочных и сливочных прохладительных напитков		
	7	Технологический процесс приготовления и отпуска плодово-ягодных прохладительных напитков		
	8	Технологический процесс приготовления и отпуска безалкогольных сливочных коктейлей		
	9	Технологический процесс приготовления и отпуска безалкогольных молочных коктейлей		
	10	Технологический процесс приготовления и отпуска коктейлей молочных с мороженым		
	11	Технологический процесс приготовления и отпуска крошонов		
	12	Оценка качества холодных напитков по органолептическим и физико-химическим показателям		
	13	Определение сухих веществ в напитках рефрактометрическим методом		
	1.	<p>Оборудование и производственный инвентарь для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Универсальные кухонные машины для приготовления сложных холодных и горячих десертов: назначение, комплектность, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Водогрейное оборудование. Автоматические электрокипяtilьники: назначение, типы, принцип работы, правила эксплуатации и техника безопасности. Автоматический контроль уровня заполнения кипяtilьников.</p> <p>Кофеварки и кофе-машины (кофейные автоматы): типы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Основные технические характеристики «эспрессо»-кофеварок и кофе-машин (кофейных автоматов) зарубежного производства.</p> <p>Торговое холодильное оборудование: классификация, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности. Шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые, стойки-витрины, льдогенераторы, оборудование для охлаждения жидкостей, фризеры: типы, назначение, правила эксплуатации и техника безопасности.</p>	16	2
Практические занятия		6		
1	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик универсальных кухонных машин.			

	2	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик кофеварок и кофемашин		
	3	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик торгового холодильного оборудования		
Тема 1.6 Техническая эксплуатация посудомоечных машина на предприятиях общественного питания		Посудомоечные машины: назначение, классификация, Характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим. Посудомоечные машины универсальные периодического и непрерывного действия, машины для мойки функциональных емкостей, контейнеров, стеллажей, спецподносов: типы, назначение, правила эксплуатации техника безопасности.	6	2
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик посудомоечных машин.		
	2	Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик машин для мойки функциональных емкостей		
Тема 1.7 Особенности обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	1.	Последовательность подачи блюд и напитков. Дополнительная сервировка стола. Правила подачи холодных блюд, закусок, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и фруктов, горячих и холодных напитков. Расчет с гостями. Последовательность уборки стола после обслуживания. Виды приемов и банкетов. Схемы расстановки столов. Виды сервировки. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	14	2
	Практические занятия		16	
	1.	Подача закусок на предприятиях общественного питания		
	2	Подача первых блюд на предприятиях общественного питания		
	3	Подача вторых блюд на предприятиях общественного питания		
	4	Подача сладких блюд и фруктов на предприятиях общественного питания		
	5	Подача ликероводочных изделий и прохладительных напитков на предприятиях общественного питания		
	6	Составление различных видов меню (по заданию): со свободным выбором блюд		
	7	Составление различных видов меню (по заданию): комплексного, банкетного		
	8	Составление различных видов меню (по заданию): для диетического питания, для школьников		
Тема 1.8 Использование контрольно-кассовой техники на предприятиях общественного питания		Контрольно-кассовая техника (ККТ): понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций, выполняемых ККТ. Электронная ККТ. Типы машин. Правила эксплуатации и техника безопасности. Ведение книги кассира-операциониста. Виды технической документации на ККТ; критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания. Государственный реестр ККТ. Нормативно-правовая база применения ККТ.	6	2
	Практические занятия		2	
	1	Сравнительная характеристика контрольно-кассовой техники		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			183	

<p>Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Работа с нормативной и технологической документацией. Решение задач по темам раздела. Составление кроссвордов, ребусов, тестов по темам. Разработка схем-конспектов для закрепления материала и упорядочивания информации. Составление технологически карт на сложные холодные и горячие десерты. Составление технологических схем приготовления сложных холодных и горячих десертов. Составление таблиц «Требования к качеству готовых десертов, сроки их реализации».</p>		
<p>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы Правила расчета количества столов для потребителей. Особенности составления меню блюд для иностранных туристов. Особенности приготовления национальных напитков. Особенности приготовления национальных холодных и горячих десертов. Сравнительная техническая характеристика посудомоечных машин отечественного и зарубежного производства. Сравнительная техническая характеристика взбивальных машин отечественного и зарубежного производства. Моющие средства для мытья посуды, требования, предъявляемые к ним согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.</p>		
<p>Учебная практика Виды работ: - органолептически оценивать качество продуктов; -использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков; -выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов; -принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; -выбор способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; -оценка качества и безопасности готовой продукции. - ведение процесса приготовления холодных безалкогольных напитков; -ведение процесса приготовления горячих напитков;</p>	<p>36</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - ведение процесса подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - ведение процесса охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - ведение процесса подготовки фруктов и ягод используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 		
<p>Производственная практика (для СПО - по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; – приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; – приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; – оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов; – контроль качества и безопасности готовой продукции; - ведение процесса приготовления сложных холодных десертов; - ведение процесса приготовления сложных горячих десертов; - ведение процесса приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - ведение органолептической оценки готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков; - подбор оборудования, производственного инвентаря и кухонной посуды, применяемых при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков; - безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков; - ведение процессов хранения сырья, продуктов и готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков. 	36	
<p>Тематика курсовых работ по модулю:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления холодных десертов в ресторане 2. Технология приготовления горячих десертов в ресторане 3. Технология приготовления холодных десертов в кафе 4. Технология приготовления горячих десертов в кафе 5. Технология приготовления холодных десертов в столовой 6. Технология приготовления горячих десертов в столовой 7. Технология приготовления холодных десертов в закусочной 8. Технология приготовления горячих десертов в закусочной 	10	
Самостоятельная работа по курсовой работе	10	
Всего	621	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета:

-технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Лабораторий:

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинетов:

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по механической обработке пищевых продуктов, производственного инвентаря), комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации.

Технические средства обучения: компьютер, средства мультимедиа, интерактивная доска.

Оборудование учебных цехов и рабочих мест:

1. Учебный кулинарный цех:

-механическое оборудование: весы электронные настольные, весы настольные, мясорубка настольная, куттер, картофелечистка;

-тепловое оборудование: электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, шкаф жарочный на 3 противня, пароконвектомат, котел пищеварочный электрический, мармиты, гриль для кур карусельный, гриль для сосисок, тепловая витрина (настольная), чебуречница (настольная), шаурма-шашлычница (эл), шкаф жарочный для картофеля (эл), фритюрница настольная электрическая

-холодильное оборудование: шкаф холодильный;

-производственное оборудование: стеллаж кухонный, стеллаж для хранения тарелок, стол разделочный, машина посудомоечная (720 тар/час), ванны моечные;

-инвентарь и посуда: набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

2. Учебный кондитерский цех:

-механическое оборудование: весы электронные настольные, весы настольные;

-тепловое оборудование: электроплиты четырехкомфорочные, электрический духовой шкаф, кипяtilьник эл. наливной, аппарат пончиковый;

-холодильное оборудование: шкаф холодильный;

-производственное оборудование: стеллаж кухонный, стеллаж для хранения стаканов, стол разделочный, ванна моечная 2-секц;

-инвентарь и посуда: набор кухонного инвентаря, набор кухонной посуды, набор столовой посуды и приборов.

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие . – Ростов н/Д: Феникс, 2018;
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник – М.: Академия, 2014;
3. Кузнецова Л.С. Технология и организация приготовления кондитерских изделий. М,А, 2017 ,2013.
4. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия общественного питания учебное пособие – М.»Академия», 2014
5. Ермилова С.В. Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных , кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Москва , Академия, 2017 <http://www.academia-moscow.ru>
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания /СПБ ПРОФИ-ИНФО РМ, 2014
7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Ростов-на-Дону, Феникс, 2016
8. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции учебное пособие – М.»Академия», 2014

Дополнительная литература:

9. Ермилова С.В. Торты пирожные и десерты. – М. Академия, 2012
10. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 частях. – М. Академия 2012;
11. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Учебник для СПО – 2-е изд. стер. – М.: Изд. Центр «Академия», 2004;
12. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010;
13. Кулинария: учебное пособие / Мальчикова И. Г. и др. Альфа – М, 2008
14. Шумилкина М.Н. Кондитер. – Ростов н/Д Феникс, 2011
15. Шумилкина М.Н. Кондитер. Практические работы Ростов н/Д : Феникс, 2012
16. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания, издание 6-е, Ростов-на-Дону, Феникс, 2013
17. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи Москва изд. «Омега-Л» 2005
18. Кавецкий Г.Д. Оборудование предприятий общественного питания – М.: Колос, 2004;
19. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров . – М.: «Дашков и К°», 2006
20. Магомедов М.Д., Рыбин А.В. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности. – М.: Торговая корпорация «Дашков и К°», 2006;
21. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник – М.: ИД ФОРУМ: ИНФА – М, 2013;;
22. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания- учебное пособие – М.: Альфа – М: ИНФА- М, 2011;
23. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия , 2010;
24. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: Академия , 2011;
25. Бурашникова Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для нач. проф.

26. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания - учебное пособие: справочник . М.: Академия, 200

Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2010

Интернет-ресурсы

<http://turboreferat.ru/technology/organizaciya-processa-prigotovleniya-i-prigotovlenie/290155-2893514-page3.html>

<http://studwork.org/order/107126>

Нормативные документы

27. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.

28. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)

29. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

30. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

31. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

32. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

В качестве информационного обеспечения при изучении модуля рекомендуется регулярное использование обновляющихся Интернет-ресурсов:

[-http://www.domkulinarii.ru](http://www.domkulinarii.ru)

[-http://www.cook-dessert.ru](http://www.cook-dessert.ru)

[-http://www.culinary.su](http://www.culinary.su)

[-http://knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru)

[-http://www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

[-http://foodis.ru](http://foodis.ru)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным и программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные и лабораторно-практические занятия, информационно-коммуникационные технологии, метод проектов, игровые, практикоориентированные технологии.

Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Производственная практика должна осуществляться в соответствующих профильных организациях (на предприятиях общественного питания).

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин профессионального цикла: ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.02 «Физиология питания», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.05 «Метрология и стандартизация», ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональных модулей: ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ 07 «Выполнение работ по профессии «Повар».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующие профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: должны иметь высшее профессиональное образование по профилю модуля, должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года, к образовательному процессу должны быть привлечены работники предприятий общественного питания.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1-2 квалификационный разряд выше разряда, присваиваемого по профессии, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных холодных десертов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных холодных десертов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -соблюдение норм выхода сложных холодных десертов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных холодных десертов 	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p> <p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач;</p>
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выбора сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); -правильность расчета расхода сырья и продуктов, выхода, готовых сложных горячих десертов, отходов и потерь сырья и продуктов в процессе их приготовления (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий); 	<p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита практической работы</p>

	<p>-соблюдение норм расхода сырья и продуктов для приготовления сложных горячих десертов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-соблюдение норм выхода сложных горячих десертов (в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий);</p> <p>-правильность выбора параметров технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов</p>	<p>Экспертная оценка выполнения задания по производственной практике</p> <p>Решение ситуационных задач</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
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии, участие в конкурсах, олимпиадах ярмарках.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; -оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
ОК.5 Использовать информационно-	-умение использовать компьютерную технику в	

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности.	
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ технологических карт по производству новых видов сложных холодных и горячих десертов	

**Техническая экспертиза рабочей программы профессионального модуля
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

/19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии,

представленной ГБПОУ КК АМТТ

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/ п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)		Примечание	Экспертная оценка (2)		Примечание
		да	нет		да	нет	
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)						
1.	Наименование рабочей программы профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием ПМ в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане						
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана рабочая программа, организации-разработчике, разработчике(ах) рабочей программы						
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.						
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля»						
4.	Раздел 1 «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» представлен						
5.	Наименование рабочей программы профессионального модуля в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе						
6.	Пункт 1.1. «Область применения рабочей программы» заполнен						
7.	Наименование основного вида профессиональной деятельности (ВПД) совпадает с наименованием профессионального модуля						
8.	Перечень профессиональных компетенций (ПК) содержит все компетенции, перечисленные в разделе V ФГОС СПО (в т.ч. расширяет требования ФГОС)						
9.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования рабочей программы в дополнительном профессиональном образовании и						

	профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы						
10.	Пункт 1.2 «Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля» содержит требования к практическому опыту, умениям и знаниям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)						
11.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля» устанавливает распределение общего объема времени на максимальную учебную нагрузку, обязательную аудиторную учебную нагрузку обучающегося, самостоятельную работу обучающегося, учебную и (или) производственную практику и соответствует учебному плану						
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения профессионального модуля»						
12.	Раздел 2 «Результаты освоения профессионального модуля» имеется						
13.	Перечень профессиональных компетенций совпадает с указанными в п. 1.1						
14.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО						
	Экспертиза раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»						
15.	Раздел 3 «Структура и содержание профессионального модуля» представлен.						
16.	Форма таблицы 3.1. «Тематический план профессионального модуля» соответствует Разъяснениям						
17.	Таблица 3.1. «Тематический план профессионального модуля» содержит наименование разделов профессионального модуля, с указанием реализуемых ПК, почасовое распределение видов учебной работы						
18.	Общее количество часов, количество часов максимальной учебной нагрузки, обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося, самостоятельной работы обучающегося, учебной и (или) производственной практик соответствует п.1.3 «Паспорта рабочей программы профессионального модуля»						
19.	Таблица 3.2. «Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)» заполнена						
20.	Таблица 3.2 содержит наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем с указанием их содержания, перечень лабораторных и (или) практических работ, видов и тематики самостоятельной работы (домашней внеаудиторной), тематики курсовой работы (проекта) (при наличии), видов учебной и (или) производственной практики (по профилю специальности) в соответствии с формой, представленной в Разъяснениях.						

21.	Наименования разделов профессионального модуля в табл. 3.1 и 3.2. совпадают						
22.	В таблице 3.2 количество и наименования междисциплинарных курсов совпадают с указанными в тексте ФГОС, учебном плане						
23.	В таблице 3.2 количество часов по видам учебной работы совпадает с указанными в п. 1.3 и таблице 3.1						
24.	Обозначения характеристик уровня освоения учебного материала соответствуют требованиям, указанным в Разъяснениях.						
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля»						
25.	Раздел 4 «Условия реализации рабочей программы профессионального модуля » представлен.						
26.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит перечень учебных помещений в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности и средств обучения, в том числе технических; перечень оборудования и технологическое оснащение рабочих мест во время прохождения производственной практики (при наличии)						
27.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы						
28.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.						
29.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения учебных занятий, организации учебной и (или) производственной практики, консультационной помощи обучающимся, а также перечень дисциплин и профессиональных модулей, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля.						
30.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по МДК, учебной и (или) производственной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.						
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля»						
31.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)» представлен						
32.	Наименования профессиональных и общих компетенций совпадают с						

	указанными в п. 1.1 и разделе 2.						
33.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе профессионального модуля (соотносится с таблицей 3.2).						
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ, указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт рабочей программы профессионального модуля» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «Структура и содержание профессионального модуля»						
34.	Общий объем времени, отведенный на освоение модуля (всего часов), в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
35.	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
36.	Объем времени, отведенного на выполнение лабораторных и практических занятий, в таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
37.	Объем времени, отведенного на практику, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
38.	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 3.1 и 3.2 совпадает						
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ						
39.	Рабочая программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)						

Рекомендации по доработке рабочей программы профессионального модуля (*при необходимости*):

Эксперт (1), Боровик С.Д., преподаватель специальных технологических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

подпись

Эксперт (2), Саванюкова Т.Н., преподаватель специальных механических дисциплин ГБПОУ КК АМТТ

подпись