

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

---

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш.Булаш

Приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01 «ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ  
ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ»**

Для программы подготовки преподавателей и мастеров производственного обучения

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



г. Симферополь, 2020

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Горченева Е. В., преподаватель высшей категории

Рецензент: Пальчук М.И. доктор педагогических наук, доцент, директор ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель ЦМК «ПКД»

\_\_\_\_\_ Горченева Е.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Стр.</b>
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 «ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Перечень общих компетенций	4
1.4. Перечень ключевых компетенций	5
1.5. Перечень профессиональных компетенций	5
1.6. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
2.1. ПМ 01 «ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ»	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ»	8
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 01 «ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ»	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11
4.1. Материально-техническое обеспечение	11
4.2. Информационное обеспечение обучения	11
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	12
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 01 ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ

### 1.1. Область применения программы

Во исполнение приказа Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. № и на основании комплекса мер, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от № 349-р, Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллс Россия» по согласованию с Министерством образования и науки Российской Федерации разработана настоящая рабочая программа профессионального модуля «Изучение компетенций ТПОП с помощью облачных систем электронного обучения», которая является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В соответствии с переходом на стандарты обучения по ТОП-50 с целью формирования цифровых компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате прохождения курса обучающийся должен освоить элементы обучения с применением электронных ресурсов по следующим видам профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

а также соответствующие ВПД профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

### 1.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.4. Перечень ключевых компетенций

КК.01	Коммуникация и кооперация в цифровой среде. Компетенция предполагает способность человека в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей
КК.02	Саморазвитие в условиях неопределенности. Компетенция предполагает способность человека ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития (в том числе с использованием цифровых средств) других необходимых компетенций
КК.03	Креативное мышление. Компетенция предполагает способность человека генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, абстрагироваться от стандартных моделей: перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов
КК.04	Управление информацией и данными. Компетенция предполагает способность человека искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данных с целью эффективного использования полученной информации для решения задач
КК.05	Критическое мышление в цифровой среде. Компетенция предполагает способность человека проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

#### 1.5. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК.1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.1.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.1.3	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.1.4	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК.1.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.1.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.1.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

#### **1.6. Количество часов, отведенное на освоение профессионального модуля**

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. ПМ.01 «ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ»

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт, определенные знания и умения:

<b>Практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li></ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li><li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления;</li></ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li></ul>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «Изучение компетенций ТПОП с помощью облачных систем электронного обучения»

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Изучение компетенций ТПОП с помощью облачных систем электронного обучения»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК1.1-1.7 КК 1-5 ОК 1-11	МДК.01.01 Изучение компетенций ТПОП с помощью облачных систем электронного обучения	36	24	12	-	-	-
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	-	-	-



### 3.2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01. ИЗУЧЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ТПОП С ПОМОЩЬЮ ОБЛАЧНЫХ СИСТЕМ ЭЛЕКТРОННОГО ОБУЧЕНИЯ

1	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5
<b>МДК.01.01</b> Изучение компетенций ТПОП с помощью облачных систем электронного обучения				
<b>Тема 1.1</b> Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов	<i>Содержание учебного материала</i>			
	1	Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов Виртуальный практикум по теме: практикум-тренинг, практикум-контроль	4 2	1,2
<b>Тема 1.2</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<i>Содержание учебного материала</i>			
	2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба. Виртуальный практикум по теме: практикум-тренинг, практикум-контроль	4 2	1,2
<b>Тема 1.3</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий. Виртуальный практикум по теме: практикум-тренинг, практикум-контроль	4 2	1,2
<b>Тема 1.4</b> Технология изготовления и оформления миниатюр, маленьких тортов и птифуров	<i>Содержание учебного материала</i>			
	4	Технология изготовления и оформления миниатюр, маленьких тортов и птифуров. Виртуальный практикум по теме: практикум-тренинг, практикум-контроль	4 2	1,2
<b>Тема 1.5</b> Технология изготовления тортов,	<i>Содержание учебного материала</i>			

1	Содержание учебного материала, практические занятия обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	5
гато и десертов	5	Технология изготовления тортов, гато и десертов. Виртуальный практикум по теме: практикум-тренинг, практикум-контроль	4 2	1,2
<b>Тема 1.6</b> Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий	<i>Содержание учебного материала</i>			
	6	Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий. Виртуальный практикум по теме: практикум-тренинг, практикум-контроль	4 2	
Всего			36	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля имеются: учебные кабинеты: «Лаборатория мультимедийных технологий».

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### *Основные источники*

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова– М.: [Издательский центр «Академия»](#), 2013 -384 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]/Н.Г. Бутейкис– М.: [Издательский центр «Академия»](#), 2013-302с.
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks.
4. Учебные электронные издания, поставляемые официальным дилером Издательства «Академия».

#### *Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
2. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
3. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
4. «Мегаполис про еду» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://newfork.ru/>
5. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
6. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
7. Кухня на здоровье [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kuhnya-na-zdorove.ru/>
8. Пироги [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.iamcook.ru/showsubsection/pirogi>

9. Журнал школа кулинара [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://jurnali-online.ru/shkola-kulinara>

10. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

11. Журнал Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.hlebopек.by>

12. Журнал Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа:[www.hleb.net](http://www.hleb.net)

13. Сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей «Bread.su»[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://bread.su>

14. Журнал Хлеб&Соль[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.breadsalt.ru/>

15. Журнал Гастрономъ[Электронный ресурс]. – Режим доступа:<https://www.gastronom.ru/>

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

Подготовка специалистов по профессиональному модулю ПМ.01 «Изучение компетенций ТПОП с помощью облачных систем электронного обучения» обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Для самостоятельной подготовки каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам и информационным ресурсам сети Интернет, вход в электронные библиотеки базовых версий ЭБС IPRbooks и издательства «Академия» осуществляется по индивидуальному паролю.

Итогом освоения профессионального модуля является итоговая оценка.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с поварским и кондитерским делом, что соответствует направлению реализуемой образовательной программы, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация преподавателей и мастеров производственного обучения должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты Рос-

сийской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н, зарегистрированным в Минюсте РФ 24 сентября 2015 г. № 38993.

Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны иметь опыт работы в области профессиональной деятельности и образование, соответствующее преподаваемому профессиональному модулю.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1-1.7 КК.1.1-1.5 ОК 01-11	Результаты прохождения практикум контроля