



Программа профессионального модуля **ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Попова Елена Викторовна, мастер п\о, ВКК

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	11
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью примерной основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области индустрии 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;
- производить расчет 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, шербета, пая, терами<sup>у</sup>, 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;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:** всего - 273 часа, в том числе:  
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 201 час, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 134 часа;  
самостоятельной работы обучающегося - 67 часов;  
учебной и производственной практики - 72 часа.

## 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 и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и производить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и производить 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1- ПК 2	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.	18	12	4	--	6	-	-	-
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	117	66	16	-	33	-	18	-
ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	102	56	18		28		18	-
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>273</b>	<b>134</b>	<b>38</b>	<b>-</b>	<b>67</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>72</b>

**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 освоени я
1	2	3	4
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>		<b>213</b>	
<b>Раздел 1 Организация процесса п</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.</b>	<b>Содержание</b>	6	2
	1-2 Оборудование для приготовления десертов (тепловое, механическое, холодильное)		
	3-4 Производственный инвентарь для приготовления десертов.		
	5-6 Техника безопасности и охрана труда при эксплуатации оборудования.		
<b>Тема 1.2. Организация рабочего места</b>	<b>Содержание</b>	2	2
	7-8. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
	<b>Лабораторно-практические работы</b>	4	3
9-12 Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.			
<b>Самостоятельная работа</b> Решение ситуационных задач. Написание рефератов: «Современные машины для работы в горячем и холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном и горячем цехе»		6	3
<b>Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов</b>		<b>66</b>	
<b>Тема 2.1. Сложные холодные десерты</b>	<b>Содержание</b>	10	2
	13-14 Виды и ассортимент холодных десертов		
	15-16 Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных холодных десертов		
	17-18 Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.		
	19-20 Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов		
	21-22 Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		
<b>Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>Содержание</b>	38	2
	23-24 Методы приготовления сложных холодных десертов.		
	25-26 Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		
	27-28 Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле.		
	29-30 Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина.		
	31-32 Технология приготовления сложных холодных десертов: щербета, пая.		
	33-34 Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису, бланманже.		

	35-36	Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейка.		
	37-38	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
	39-40	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.		
	41-42	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.		
	43-44	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		
	45-46	Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.		
	47-48	Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		
	49-50	Сервировка и подача сложных холодных десертов.		
	51-52	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		
	53-54	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов.		
	55-56	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.		
	57-58	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.		
	59-60	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	3
	61-63	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		
	64-66	Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе.		
	67-69	Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая.		
	70-72	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже		
	<b>Практические занятия</b>		4	3
	73	Органолептическим методом оценивать качество продуктов.		
	74-75	Расчет массы сырья для приготовления, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.		
	76	Технологические карты. Калькуляционные карточки на сладкие блюда.		
	<b>77-78</b>	<b>Контрольная работа</b>	2	3
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептов и справочной литературой; Составление таблиц; «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Написание реферата. «Современные тенденции в приготовлении и подаче сложных холодных десертов»		18	
	<b>Учебная практика</b> Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления десертов; подготовка полуфабрикатов; приготовление сложных холодных десертов; приготовление и оформление и подача сложных холодных десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных десертов, готовой продукции.		18	

контроль качества и безопасности						
<b>Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов</b>		<b>56</b>				
<b>Тема 2.1. Сложные горячие десерты</b>	<b>Содержание</b>	10	2			
	79-80			Виды и ассортимент горячих десертов		
	81-82			Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных горячих десертов		
	83-84			Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов.		
	85-86			Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.		
	87-88			Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов.		
<b>Тема 2.2. Технология приготовления горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>	26	2			
	89-90			Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов		
	91-92			Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов		
	93-94			Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	95-96			Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов.		
	97-98			Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши.		
	99-100			Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		
	101-102			Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.		
	103-104			Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов.		
	105-106			Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.		
	107-108			Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов		
	109-110			. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.		
	111-112			Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.		
	113-114			Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов		
	<b>Лабораторные работы</b>			12	3	
	115-117					Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудингов
	118-120					Приготовление сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши.
	121-123					Приготовление сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
	124-126					Приготовление фирменных сладких блюд.
	<b>Практические занятия</b>			6	3	
127-128	Расчет массы сырья для приготовления, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости.					

	129-130	Оформление калькуляционных карточек и технологических карт на сладкие блюда		
	131-132	Оформление документально заказы на приготовления, отпуск сладких блюд.		
	133-134	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>			19	
Составление технико-технологических карт				
Составление таблиц; «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»;				
Подготовка презентации; «Сложные холодные (горячие) десерты»				
Работа со сборником рецептур и справочной литературой;				
<b>Учебная практика</b>			18	3
Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование;				
организация процесса приготовления десертов;				
подготовка полуфабрикатов; приготовление сложных горячих десертов;				
приготовление и оформление и подача сложных горячих десертов;				
методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции.				
контроль качества и безопасности				
<b>Производственная практика</b>			36	3
<b>Виды работ</b>				
Организация процесса приготовления десертов; подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование;				
приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь;				
приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;				
оформление сложных холодных и горячих десертов;				
органолептическая оценка полуфабрикатов и готовой продукции;				
контроль качества и безопасность хранения готовой продукции.				
<b>Всего</b>			<b>273</b>	

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технологии приготовления пищи и кондитерского производства», учебная кулинарная и кондитерская мастерская.

##### Кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства

Учебное оборудование: ученические столы - 15; стулья - 30; кафедра - 1; доска классная - 1

Комплект дидактических материалов к урокам (плакаты, муляжи сложных холодных и горячих десертов, натуральные образцы продуктов, карточки- задания обучающего и контролирующего характера, опорные схемы-конспекты).

Комплект оценочных средств (тесты; тестовые задания и контрольные работы).

Видео- и аудиоматериалы. **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

##### учебная кулинарная и кондитерская мастерская

Учебное оборудование: столы для обучающихся (обеденные) шт.; стулья для обучающихся-стол15; стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения дидактического материала-2 шт.; шкаф для спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-1 шт.; противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды-3 шт.; микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.; шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина прогирочно-резательная-1шт.; плита электрическая без жарочного шкафа-2 шт.; стеллаж для растойки-1шт.; стол разделочно - производственный-6 шт.; производственный стол -тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт.; стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания

Средства вычислительной техники.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для сред. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.:ИЦ «Академия», 2004.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова. - М.: ИЦ « Академия», 2006.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006.

##### Дополнительные источники:

7. Богусева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богусева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие /З.П. Матюхина.- М.: ИЦ «Академия», 2006.
9. Крамм Д Холодные и горячие закуски.- М.: Изд-во «Мой мир».
10. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко.- М.: ИЦ «Академия». 2008.
11. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.
12. . Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. -СПб: Изд-во «ПРОФИКС», 2007.
13. Профессиональный журнал «Питание и общество»
  1. Интернет - ресурсы  
[www.povara.ru](http://www.povara.ru)  
<http://d000.ru>  
<http://www.edatoday.ru>  
<http://www.eda-info.ru>  
<http://eda-server.ru/>

<http://eda.ucoz.ru>

<http://www.1001eda.com/>

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

Продолжительность учебной недели 6 дней. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 5 минут между уроками и по 10 минут между парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, контрольные работы. Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период.

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

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

##### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Мастера: наличие среднего или высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Наличие квалификационного разряда не ниже 4 разряда обязательно.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом.	- тестирование; зачет по практической работе; - зачет по практической работе; - зачет по лабораторной работе; - зачет по лабораторной работе, по практике; Квалификационный экзамен - зачет по лабораторной работе, по практике; Квалификационный экзамен
Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.	тестирование; зачет по практической работе; - зачет по практической работе;  - зачет по лабораторной работе;  - зачет по лабораторной работе и практике; Квалификационный экзамен; - зачет по лабораторной работе; Квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели спецдисциплин.	- создание портфолио - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - качественная оценка эффективности и качества выполнения	- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач.
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся

ответственность		
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - эффективное использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- рациональное и эффективное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, в ходе обучения	Наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) результат выполнения заданий.	- качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы	- наблюдение, отчет по выполнению командных и индивидуальных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах.
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Оптимальная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	защита рефератов, отчет по поиску необходимой информации
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Качественный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Эффективное получение специальности, навыков, которые могут быть использованы при прохождении военной службы	Зачет по лабораторным и практическим работам