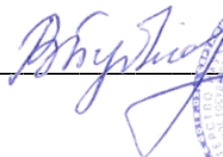



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

д.э.н., доцент Бубнов В. А.



22.06.2020 г.

Дата актуализации: 31.08.2020 г.

Рабочая программа

Профессиональный модуль 05

Организация процесса приготовления и приготовление

сложных холодных и горячих десертов

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

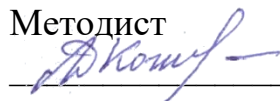
Базовая подготовка

Иркутск 2020г

Рабочая программа профессионального модуля составлена на основании Федерального Государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Согласовано:

Методист



А. Д. Кожевникова

Разработал преподаватель Е.В. Макарова

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ..	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

Целью овладения ПМ.05 является освоение теоретических знаний и практических умений в области организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

1. расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
2. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
3. приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
4. оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
5. контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

1. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
2. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
3. оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;
4. органолептически оценивать качество продуктов;
5. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
6. проводить расчеты по формулам;
7. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
8. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

9. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
10. оценивать качество и безопасность готовой продукции;
11. оформлять документацию.

знать:

1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
2. основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
3. органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
4. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
5. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
6. технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
7. технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
8. правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
9. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
10. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
11. начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
12. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
13. актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов
15. температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
16. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
17. требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
18. основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего 180 часов:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 119 часов;

в том числе: теоретическое обучение – 65 часов

лабораторно-практические работы – 54 часов

самостоятельной работы обучающегося – 61 час;

производственная практика – 36 часов

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля (заочное отделение)

Всего 180 часов:

в том числе: теоретическое обучение – 8 часов

лабораторно-практические работы – 12 часов

самостоятельной работы обучающегося – 160 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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

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, час	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено рассредоточенная практика)
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	В т.ч. курсовая работа, час		
ПК 5.1-ПК 5.2	МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	180	119	54		61			
	ПП Производственная практика (по профилю специальности)	36						36	
Итого		216							

3.1. Тематический план профессионального модуля заочное обучение

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, час	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрено рассредоточенная практика)
			Всего, час	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	В т.ч. курсовая работа, час	Учебная, час	В т.ч. курсовая работа, час		
ПК 5.1-ПК 5.2	МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	180	20	12		160			
	ПП Производственная практика (по профилю специальности)	36						36	
Итого		216							

Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
МДК 05.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		195	
Тема1. Холодные десерты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Значение десертов в питании. Классификация сладких блюд. 2. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов 3. Натуральные фрукты, ягоды. Экзотические фрукты. Ассортимент и технология приготовления. 4. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. 5. Практические занятия №1 Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; составление ТК фруктовых, ягодных и шоколадных салатов 6. Компоты и фрукты в сиропе.Смузи. Коктейли десертные.Ассортимент и технология приготовления. 7. Желированные сладкие блюда: кисели, желе, бланманже. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. 8. Практические занятия №2 Расчет сырья, составления ТК на блюда кисели, желе. 9. Желированные сладкие блюда десертные кремы. Ассортимент и технология приготовления. 10. Желированные сладкие блюда муссы, самбуки. Ассортимент и технология приготовления. <p>СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03»Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p> <p>СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03»Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p>	<p>ОК1-9 ПК5.1-5.2</p> <p>ОК1-9 ПК5.1-5.2</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p> <p>ОК1-9 ПК5.1</p>

Тема 2 Горячие десерты	СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03» Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	2	ОК1-9 ПК5.1
	СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03» Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	2	ОК1-9 ПК5.1
	СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03» Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	2	ОК1-9 ПК5.1
	11. Практические занятия №3 Расчет сырья, составления ТК на блюда муссы, самбуки и кремы	2	ОК1-9 ПК5.1
	12. Взбитые сливки. Мороженое. Ассортимент и технология приготовления.	2	ОК1-9 ПК5.1
	13. Парфе. Сорбеты. Щербеты Ассортимент и технология приготовления.		ОК1-9 ПК5.1
	14. Сладкие соусы. Ассортимент и технология приготовления.	2	ОК1-9 ПК5.1
	15. Ассортимент и технология приготовления террина, пая	2	ОК1-9 ПК5.1
	16. Расчет сырья с использованием норм взаимозаменяемости.	2	ОК1-9 ПК5.1
	17. Приготовление десертов из мягкого сыра, творога Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК5.1
	18. Ассортимент и технология приготовления тирамису. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК5.1
	19. Ассортимент и технология приготовления чизкейка. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК5.1
	20. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	21. Горячие сладкие блюда. Суфле (воздушные пироги), Сладкие омлеты Ассортимент и технология приготовления.	2	ОК1-9 ПК5.2
	22. Пудинги, фламмери. Ассортимент и технология приготовления.		ОК1-9 ПК5.2
	23. Сладкие каши. Каша гурьевская. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК 5.2
Лабораторная работа 1. Фруктовые салаты Приготовление сложных холодных десертов,	6	ОК1-9 ПК5.1	

используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
Лабораторная работа 2. Кремы, самбуки Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	ОК1-9 ПК5.1
Лабораторная работа 3. Желе, муссы, холодные пудинги Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	ОК1-9 ПК5.1
Лабораторная работа 4. Десерты из мягкого сыра, творога Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	ОК1-9 ПК5.1
24. Правила составления ТТК	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
25. Технология приготовления горячих десертов из вареных фруктов запеченных фруктов и ягод, Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК5.2
26. Правила составления ТТК горячих десертов из вареных фруктов запеченных фруктов и ягод	2	ОК1-9 ПК5.2
27. Технология приготовления горячих десертов из фруктов, жаренных в тесте	2	ОК1-9 ПК5.2
28. Использование фритюра для десертов	2	ОК1-9 ПК5.2
29. Технология приготовления горячих десертов из фруктов, жаренных на гриле,	2	ОК1-9 ПК5.2
30. Технология приготовления овощных кексов		ОК1-9 ПК5.2
31. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.2
32. Технология приготовления шоколадно - фруктового фондю. Горячий шоколад.	2	ОК1-9 ПК5.2
33. Технология приготовления фламбе десертов.	2	ОК1-9 ПК5.2
34.Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
36. Актуальные направления в приготовлении; сервировке и подаче сложных холодных и горячих десертов	1	ОК1-9 ПК5.1-5.2
Лабораторная работа 5 Десерты из запеченных фруктов, ягод	6	ОК1-9 ПК5.2
Лабораторная работа 6 Фрукты, жаренные в тесте	6	ОК1-9 ПК5.2
Лабораторная работа 7 Суфле	6	ОК1-9 ПК5.2
Лабораторная работа 8 Сложные горячие десерты	6	ОК1-9 ПК5.2
СРС. Оформить технологические карты на горячие десерты в соответствии с требованиями	2	ОК1-9 ПК5.2
СРС. Оформить технологические карты на горячие десерты в соответствии с требованиями	2	ОК1-9 ПК5.2

СРС. Оформить технологические карты на горячие десерты в соответствии с требованиями	3	ОК1-9 ПК5.2
СРС. Оформить технологические карты на горячие десерты в соответствии с требованиями	2	ОК1-9 ПК5.2
СРС. Использование современного оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Использование современного оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Использование современного оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Использование современного оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Использование современного оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРСИспользование инвентаря из современных материалов дляприготовления сложных хо-лодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРСИспользование инвентаря из современных материалов дляприготовления сложных хо-лодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРСИспользование инвентаря из современных материалов дляприготовления сложных хо-лодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРСИспользование инвентаря из современных материалов дляприготовления сложных хо-лодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРСИспользование инвентаря из современных материалов дляприготовления сложных хо-лодных и горячих десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Оформить компьютерную презентацию Витрины для десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Оформить компьютерную презентацию Витрины для десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Оформить компьютерную презентацию Витрины для десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Оформить компьютерную презентацию Витрины для десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Оформить компьютерную презентацию Витрины для десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
СРС. Оформить компьютерную презентацию Зарубежные десерты	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2

	СРС. Оформить компьютерную презентацию Зарубежные десерты	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить компьютерную презентацию Зарубежные десерты	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить компьютерную презентацию Зарубежные десерты	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить компьютерную презентацию Зарубежные десерты	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
Производственная практика (по профилю специальности)	Характеристика предприятия: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены. Характеристика качества сложных холодных и горячих десертов. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. Требования к качеству готовой продукции.	36	ОК1-9 ПК5.1-5.2

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ) (заочное обучение)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
МДК 05.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Тема 1. Холодные десерты	1.Значение десертов в питании. Классификация сладких блюд.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертовНатуральные фрукты, ягоды. Экзотические фрукты. Ассортимент и технология приготовления.Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. Компоты и фрукты в сиропе. Желированные сладкие блюда Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству.	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить технологические карты на холодные десерты в соответствии с требованиями	10	ОК1-9 ПК5.1

	СРС. Подобрать рецептуры новых холодных десертов	7	ОК1-9 ПК5.1
	СРС. Оформить компьютерную презентацию холодных десертов	10	ОК1-9 ПК5.1
	СРС. Изучение сроков хранения сырья по документу «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03» Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	10	ОК1-9 ПК5.1
	2 Взбитые сливки. Мороженое. Парфе. Сорбеты. Щербеты. Ассортимент и технология приготовления. Сладкие соусы. Ассортимент и технология приготовления. Ассортимент и технология приготовления террина, пая. Приготовление десертов из мягкого сыра, творога. Ассортимент и технология приготовления тирамису. Ассортимент и технология приготовления чизкейка. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	2	ОК1-9 ПК5.1
	3 Горячие сладкие блюда. Суфле (воздушные пироги), Сладкие омлеты. Пудинги, фламери. Ассортимент и технология приготовления. Сладкие каши. Каша гурьевская. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	Лабораторная работа 1. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	ОК1-9 ПК5.1
Тема 2 Горячие десерты	4 Горячие сладкие блюда. Суфле (воздушные пироги), Сладкие омлеты. Пудинги, фламери. Ассортимент и технология приготовления. Сладкие каши. Каша гурьевская. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	Лабораторная работа 2. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить технологические карты на горячие десерты в соответствии с требованиями	10	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Использование современного оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов	10	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Использование инвентаря из современных материалов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	10	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить компьютерную презентацию Витрины для десертов	10	ОК1-9 ПК5.1-5.2
	СРС. Оформить компьютерную презентацию Итальянские десерты	10	ОК1-9 ПК5.1-

			5.2
Производственная практика (по профилю специальности)	<p>Характеристика предприятия: его организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся, структура производства, состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены. Характеристика качества сложных холодных и горячих десертов. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов. Требования к качеству готовой продукции.</p>	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена наличием учебной аудитории дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий и учебным кулинарным цехом, читальным залом с выходом в сеть Интернет

Оборудование лаборатории -учебного кулинарного цеха: плита электрическая ЭП-2ЖШ 4 шт, Пресс - гриль (контактный) Ergo (2 секц) 1 шт., слайсер 9" HBS-220JC Convito, толщина нарезки от 0 до 15 мм 1 шт, стол разделочный центральный СРЦ 1000/600Z 4 шт., тестомес DN 5 Starfood 1 шт, холодильник двухкамерный Бирюса 135 1 шт, холодильник Саратов 451 1 шт, холодильник СТИНОЛ 1 шт. шкаф расстоечный+Конвекционная печь 1 шт, шкаф холодильный ШХ-0,5 ДСУ 1 шт. весы CAS Corp.LTD SW-20 ,весы настольные ВНЦ-1000,до 1 кг., весы настольные ВНЦ-2,до 200гр. 1 шт. лапшерезка QF-150+QJ-2+QS-1x2 мех.упр. 2 насадки 1 шт микроволновая печь MM717 CMF 1 шт. миксер ВИТЕС 1 шт ванна моечная с рабочей поверхностью ВСМС-1/530 4 шт. инвентарь для приготовления блюд и кулинарных изделий; сырьё для приготовления блюд и кулинарных изделий

Учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий:

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная магнитно-маркерная;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на предприятиях общественного питания:

Производственные столы со встроенной моечной ванной, холодильное оборудование, весовое оборудование, подтоварники, овощерезательные машины, универсальный привод, производственные столы, мясорубки, моечные ванны, инвентарь.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, электронных ресурсов и дополнительной литературы

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей";
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)

- (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
 4. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016) (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
 5. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012):
 6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции <http://protrts.ru/reglamenty-tr-ts/tr-ts-021-2011/>
 7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
 8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
 9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
 10. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
 11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
 12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
 13. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
 14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
 15. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях:
 16. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
 17. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
 18. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / А.Т. Васюкова ; А.А. Славянский ; Д.А. Куликов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания А.С. Ратушный.-Москва: Издательско торговая корпорация «Дашков и К°»,2016.-336с.-

3. С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Электронный ресурс ; ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015.: Режим доступа-
[па//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

Дополнительная литература:

4. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум[Текст] учебное пособие рек. УМО по образованию в обл. технологии питания и пищевой инженерии под ред. Л.П. Липатовой. М: ФОРУМ,2015.-382с.-

5. А.И. Мглинц Технология продукции общественного питания : учебное пособие /. [Электронный ресурс]. Технология продукции общественного питания : под ред. А.И. Мглинц. - СПб. : Троицкий мост, 2015. Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446842)

Периодическая печать

«Питание и общество»,
«Гастроном».

Интернет-ресурсы:

6. Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsl.ru>
7. Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
8. Электронная библиотека БГУ <http://lib.isea.ru/>
9. Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>
10. <http://www.koolinar.ru/>

4.3 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательное учреждение располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических и лабораторных занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Освоение модуля предусматривает:

- освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении;
- проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При освоении модуля предусматриваются групповые и индивидуальные консультации.

Освоение модуля обеспечивается учебно-методической документацией по всем междисциплинарному курсу модуля. Каждый обучающийся имеет доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение следующих дисциплин:

ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02. Физиология питания

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

4.4.Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – **119 часов**(теоретическое обучение – 64 часов лабораторно-практические работы – 54 часов)

Занятия в активных и интерактивных формах –12 часов (10 %)

Тема занятия	часы	Форма проведения
Желированные сладкие блюда	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; составление ТК фруктовых, ягодных и шоколадных салатов	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Ассортимент и технология приготовления чизкейка. Правила порционирования, оформление, декорирование и отпуск десертов. Требования к условиям и срокам безопасного хранения группы десертов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Технология приготовления шоколадно - фруктового фондю. Горячий шоколад. Технология приготовления фламбе десертов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Актуальные направления в приготовлении; сервировке и подаче сложных холодных и горячих десертов	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

4.5. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по ПМ 05: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемых разделов модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;

- проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителями практики от учебного заведения должны быть преподаватели общепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля.

Руководитель практики должен:

-иметь практический опыт деятельности в организациях общественного питания

-отвечать за освоение обучающимися профессионального цикла.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.

№	Содержание	Основные показатели Оценки Результата	Методы оценки
УМЕТЬ У 1	Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Демонстрировать умение принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У 2	Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	Правильно выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена.
У3	Оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;	Умение оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена

У4	Органолептически оценивать качество продуктов;	Умение органолептически оценивать качество продуктов;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У5	Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Правильно использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У6	Проводить расчеты по формулам;	Умение считать по формулам	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У7	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Правильно выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Экспертное наблюдение.
У8	Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	Умение выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У9	Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Умение организовать процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение.

			Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У10	Оценивать качество и безопасность готовой продукции;	Правильно оценивать качество и безопасность готовой продукции	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
У11	Оформлять документацию.	Умение вести документацию	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена
ЗНАТЬ 31	Ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	Перечислить ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
32	Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;	Знание критериев оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;

33	Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;	Определение степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов органолептическим методом;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
34	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
35	Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Чёткое понимание методов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
36	Технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	Знание технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирами-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы

		су, чизкейка, бланманже;	обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
37	Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	Знание технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
38	Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	Соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
39	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Применение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
310	Варианты сочетания ос-	Соблюдение вариан-	Устный опрос, пись-

	новых продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	тов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	менный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
311	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	Знание использования Начинки, соуса и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
312	Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;	Использование различных вариантов оформления и техники декорирования сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
313	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;	Знание актуальных направлений в приготовлении холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения,

			ния, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
314	Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов	Использование различных способов сервировки сложных холодных и горячих десертов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
315	Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	Соблюдение температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
316	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
317	Требования к безопасности хранения сложных холодных	Соблюдение требований к безопасности	Устный опрос, письменный опрос, промежуточный

	и горячих десертов;	хранения сложных холодных и горячих десертов;	жуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
318	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Знание характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
319	Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях

			<p>тимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях.</p> <p>Защита ВКР</p>
ОК2	<p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p> <p>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР</p>
ОК3	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области общественного питания</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p> <p>Защита творческих работ,</p> <p>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Защита ВКР</p>
ОК4	<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации, работа на ПК, использование Интернет-ресурсов</p>	<p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, Защита ВКР</p>
ОК5	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях</p> <p>Защита ВКР</p>
ОК6	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами в ходе обучения и производственной практики</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

		ки	
ОК7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Организация самостоятельных групповых занятий при изучении дисциплины	Экспертное наблюдение
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Выполнение задач профессионального и личностного развития, самообразования, планирование повышения квалификации.	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
ОК9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Выбор решения в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Соблюдение последовательности этапов и правильность приготовления сложных холодных десертов	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Знания и умение организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов. Соблюдение последовательности этапов и правильность приго-	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной рабо-

		товления сложных горячих десертов	ты обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях Защита ВКР
--	--	-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------