

**Областное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Свободинский аграрно–технический техникум
им. К.К. Рокоссовского»**

ПРИНЯТО
на заседании
педагогического совета
Протокол № 6 от «9» 02 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского»
_____ Е.А. Громаков

Приказ от «12» 02 2018 г. № 1-870С

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

м. Свобода, 2018

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н

Организация-разработчик –ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

Разработчик:

Преподаватель ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского» Глазкова Е.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МО- ДУЛЯ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- НАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена), разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии с учетом требований профессионального стандарта «Повар» в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация процесса приготовления и приготовление сложной 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. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи профессионального модуля — требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов;

- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 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.

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 217 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 145 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 97 часов;

самостоятельной работы обучающегося 48 часов;

учебной практики 36 часов;

производственной практики 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** в том числе профессиональными (ПК) 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.
ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих напитков
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

ПМ. 05 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 (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1, ПК 2, ПК 3	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	217	97	48		49		36	36
	Производственная практика	36							
	Всего:	217	97	48		49		36	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		217	
МДК .05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		97	
Тема 5.1. Технология приготовления сложных холодных десертов	Содержание	41 (в том числе 21 теория, ЛПЗ 20)	
	1. Характеристика холодных сладких блюд. Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сладких блюд	3	1,2
	2. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод. Варианты оформления, правила сервировки	4	1,2
	3. Технология приготовления и отпуск железированных блюд, варианты оформления, правила сервировки	4	1,2
	4. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	4	1,2

	<p>5. Сервировка и подача сложных холодных десертов.</p> <p>6. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд с учетом вида, кондиции, взаимозаменяемости</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1. Приготовление фруктового ассорти на зеркальном плато</p> <p>2. Приготовление желе, мусса, самбука.</p> <p>3. Приготовление кремов</p> <p>4. Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже</p>	<p>3</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>1,2</p> <p>2,3</p>
Тема 5.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	Содержание	42 (в том числе 21 ЛПЗ 21)	
	<p>1. Характеристика горячих сладких блюд.</p>	3	2
	<p>2. Товароведная характеристика сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд</p>	3	2

	<p>3. Технология приготовления горячих сладких блюд</p>	3	2,3
	<p>4. Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши.</p>	4	

	5.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	4	
	6.	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд и соответствия их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции. Требования к качеству готовых блюд	4	
Тема 5.3. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков	1	Содержание Общие сведения о напитках. Товароведная характеристика сырья для приготовления горячих напитков	17 (в т.ч. теория 7, ЛПЗ 7)	1,2
	2	Технология приготовления горячих напитков.		
	3	Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих напитков и соответствие их стандартным требованиям по вкусу, цвету, запаху и консистенции.		
	4	Требования к качеству горячих напитков.		
	5	Технология приготовления и отпуск свежих компотов, варианты оформления, правила сервировки		
	1	Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций напитков	1	2,3
	2-4	Лабораторные работы Приготовление горячих напитков, коктейлей, напитков из цитрусовых, холодных и горячих сложных напитков	6	
		Дифференцированный зачёт	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела		1.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. 2.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: муссов, кремов. 3.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: суфле, парфе, террина. 4.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: щербета, пая. 5.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: тирамису. 6.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: чизкейка. 7.Изучение ассортимента сложных холодных десертов: бланманже. 8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	48	

	<p>9.Изучение ассортимента суфле, пудингов. 10.Изучение ассортимента овощных кексов, гурьевской каши. 11.Изучение ассортимента снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю. 12.Изучение ассортимента десертов фламбе. 13.Составление технологическую схему приготовления тирамису. 14.Создать мультимедийную презентацию по теме: «Ассортимент сложных холодных десертов».</p> <p>Виды внеаудиторной самостоятельной работы Рефераты : «Технология приготовления компотов из разных фруктов», «Технология приготовления железированных блюд», «Технология приготовления горячих сладких блюд», «Креативное исполнение десерта» Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Составление алгоритма способов минимизации потерь при механической обработке сырья для сладких блюд Рассмотрение, изучение и обзор литературы, видео материалов об инновационных технологиях по приготовлению горячих и холодных сладких блюд</p>		
Учебная практика	<p>Виды работ 1.Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии , оборудование и инвентарь . 2.Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии , оборудование и инвентарь . 3. Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии , оборудование и инвентарь . 4.Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста 5. Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста 6.Приготовление сложных холодных и горячих десертов с различными видами теста</p>	<p>36 6 6 6 6 6</p>	

Производственная практика (по профилю специальности)	Виды работ	36	
	1. Характеристика предприятия, структура управления, цеховая структура, ассортимент выпуска сложных холодных и горячих десертов	6	
	2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	6	
	3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, сложных напитков	6	
	4. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	
	5. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	6	
	6. Организация контроля качества и безопасности готовой продукции		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Образовательное учреждение, реализующее основную профессиональную образовательную программу по специальности среднего профессионального образования, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП должна обеспечивать:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Рабочее место ученика, ученическая доска, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, телевизор, видеоплеер, компьютер

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по модулю;
- электронные учебники;
- электронные видеоматериалы.

Реализация программы модуля предполагает наличия лаборатории «Учебный кулинарный и кондитерский цех»

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- оборудование
 - электроплиты;
 - жарочные шкафы;
 - печи с СВЧ нагревом;
 - электрофритюрницы;
 - электромясорубки;
 - блендеры;
 - миксеры;
 - электронные весы;
 - холодильник;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

производственные столы, разделочные доски с маркировкой «Фрукты» ножи поварские, соответствующая посуда, холодильное оборудование, механическое оборудование (универсальный привод, бликсер, миксер и т.д.), набор ножей для карвинга.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники:

1. В.А. Домарецкий Технология продукции общественного питания М. Форум 2013 – 400с
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи Москва, Центральный центр «Академия» 2012 – 272 с.
3. Дубцов Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Москва Издательский центр «Академия» 2012, 240 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва Центральный центр «Академия» 2011 -496 с.
2. Ахиба С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва «Хлебпродинформ» 2000 – 500 с.
3. Справочник технолога общественного питания Издательский центр Экономика Москва 1977 – 400 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпролинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.
5. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – М.:»Гамма Пресс 2000», К.: «А.С.К.», 2012. – 656с
6. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. - М.: "Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2000
7. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. -М.: Хлебпродинформ, 2013
8. Сборник рецептов блюд диетического питания. - Киев, Техника,1988
9. Ковалёв Н. И., Куткина М. М., Кравцова В. Л Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2003
10. И.Н.Фурс Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие – М: Новое издание, 2012 г. – 799
10. Т.М.Простакова «Технология приготовления пищи»:- М, 2011г.

Дополнительные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2014 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2012 – 320 с.
4. Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2012 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2012 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2012 - 108

7. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
8. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
9. ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":
10. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".
11. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий".
12. ГОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. Отечественные журналы:
 - « Питание и общество» Москва
 - «Гастрономъ» Москва
 - «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
 - «Наша кухня» ООО Издательский дом «Голока»

Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса Аудиторные занятия проводятся в кабинетах , учебная практика приводиться в учебном кулинарном и кондитерский цехе в объёме 36 часов, производственная практика 36 часов в конце модуля на предприятиях района.

Для изучения модуля необходимы знания дисциплин: Химия, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Метрология и стандартизация, Охрана труда.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по

специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю модуля и профессии «Технология продукции общественного питания»

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	проверять органолептическим способом качество основного сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Умение разрабатывать технологические карты.	<i>Текущий контроль в форме: Экспертная оценка выполнения практической работы - защиты лабораторных и практических занятий; зачетов по темам МДК.</i>
ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Соблюдение последовательности приёмов и технологических операций. Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих десертов (температурный режим, процессы, происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, значение технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий). Приготовление блюд согласно технологической карте .	<i>Текущий контроль в форме: Бракераж готовых блюд - защиты лабораторных и практических занятий; зачетов по темам МДК.</i>
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; участие в конкурсах предметных недель, участие в конкурсах профмастерства;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах.
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Анализ результатов практических работ.
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Тестирование Ведомости сдачи выполненных работ.
ОК.4 Осуществлять поиск	эффективный поиск необходимой	Отчет о новостях в

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	информации; анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	профессиональной сфере (в любой форме).
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения: соблюдение норм деловой культуры; соблюдение этических норм.	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Демонстрация навыков организации выполнения работ членами команды.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося на производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Сопоставление новых технологий и инноваций в области организации производства и определение возможности их применения в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля