

Министерство образования и науки Челябинской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ТТТ»

Ю.Н. Пророченко

«\_\_\_» 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**МДК 05.01.** Технология приготовления сложных холодных и горячих  
десертов

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

г. Троицк

2020г.



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

разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г., № 384 и Примерной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденной Советом Министерства образования и науки Челябинской области по Примерным ОПОП 26 апреля 2011 года рег.№1

Организация – разработчик:  
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:  
Исанбердина Р.М. – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих социально – экономического и естественно – научного профиля

Протокол № от «\_\_ » 20 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	19

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

## **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО Троицкого технологического техникума по ППКРС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», по направлению подготовки «Технология продукции и организация 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 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, щербета, пая, терамиссу, 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 252 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 60 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 проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 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 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 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.	26	16	8	--	10	-	-	-	-
ПК 1	Раздел 2. Приготовление сложных холодных десертов	95	52	26	-	25	-	18	-	
ПК 2	Раздел 3. Приготовление сложных горячих десертов	95	52	26		25	-	18	-	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36	
	Всего:	252	120	60	-	60	-	36	36	

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>		180	
<b>Раздел 1 Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>		26	
<b>Тема 1.1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления десертов.</b>	<b>Содержание</b> 1. Оборудование для приготовления десертов (тепловое, механическое, холодильное) 2. Производственный инвентарь для приготовления десертов. 3. Техника безопасности и охрана труда при эксплуатации оборудования.	4	2
<b>Тема 1.2. Организация рабочего места</b>	<b>Содержание</b> 1. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных и горячих десертов. <b>Лабораторно-практические работы</b> 1. Изучение устройства и принципа действия машин; сборка и разборка машин, освоение правил безопасной эксплуатации.	4 8	2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Решение ситуационных задач. Написание рефератов Составление таблиц		10	

<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Рефераты на тему: «Современные машины для работы в горячем и холодном цехе» Составление таблиц «Техническая характеристика машин для работы в холодном и горячем цехе»			
<b>Раздел 2. Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов</b>		77	
<b>Тема 2.1. Сложные холодные десерты</b>		10	2
<b>Содержание</b>			
1. Виды и ассортимент холодных десертов			
2. Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных холодных десертов			
3. Актуальные направления в приготовлении и подаче холодных десертов. Методы приготовления сложных холодных десертов.			
4. Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов			3
5. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.			
<b>Тема 2.2. Технология приготовления сложных холодных десертов</b>		16	
<b>Содержание</b>			
1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже;			
2. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Сервировка и подача сложных холодных десертов.			
3. Основные оценки качества готовых сложных холодных десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.			
4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных холодных десертов.			
<b>Практическая работа</b>		8	
1. Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню			

	<b>Лабораторная работа</b>	18	
	1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.		
	2. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, терамиссу, чизкейка, бланманже; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для их приготовления, готовой продукции.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт Работа со сборником рецептур и справочной литературой; Составление таблиц; Написание реферата.	25	
	<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Написание реферата на тему: «Современные тенденции в приготовлении и подаче сложных холодных десертов»		
<b>Раздел 3. Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов</b>		77	
<b>Тема 2.1. Сложные горячие десерты</b>	<b>Содержание</b>	10	2
	1. Виды и ассортимент горячих десертов		
	2. Варианты сочетания продуктов используемых для приготовления сложных горячих десертов		
	3. Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов. Методы приготовления сложных горячих десертов.		
	4. Виды полуфабрикатов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. Требования к безопасности		

		хранения полуфабрикатов		
	5.	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих десертов.		
<b>Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов</b>	<b>Содержание</b>		16	3
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;		
	2.	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов.		
	3.	Основные оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	4.	Температурный и санитарный режим приготовления и подачи различных видов сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения и сроки реализации сложных горячих десертов.		
	<b>Практическая работа</b>		8	
	1.	Проведение расчетов по формулам; разработка ассортимента, составление меню		
	<b>Лабораторная работа</b>		18	
	1.	Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Организация рабочего места, подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.		
	2.	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; подготовка полуфабрикатов; оформление и подача десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных горячих десертов, готовой продукции.		
	<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление технико-технологических карт Составление инструкционно-технологических карт		25	

Составление таблиц; Подготовка презентации; Работа со сборником рецептур и справочной литературой;		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b> Составление таблиц: «Требования к качеству основного сырья, видов полуфабрикатов»; «Виды брака и способы предупреждения»; Подготовка презентации на тему: «Сложные холодные (горячие) десерты»		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; организация процесса приготовления десертов; подготовка полуфабрикатов; приготовление сложных холодных и горячих десертов; приготовление и оформление и подача сложных холодных и горячих десертов; методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции. контроль качества и безопасности	36	
<b>Производственная практика</b> <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.	36	
<b>Всего</b>	<b>252</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация программы модуля происходит в учебном кабинете: «Технология кулинарного и кондитерского производства»; в кулинарной лаборатории.

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, видео, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур;

#### **Оборудование кулинарной лаборатории на 15 рабочих мест:**

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, холодильное оборудование, весы электронные, кухонный процессор, аппарат для приготовления фондю, фритюрница, тостер, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения: автоматизированное рабочее место преподавателя.

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

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень используемых изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г.

Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

2. Ларионова Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. - М. : «Академия», 2016. – 201 с.
3. Гайворонский К. Я. , Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли . М: Изд»Форум» Информация – М , 2013 – 480
4. Здобнов А. И. Щиганенко В. А Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – К. : ООО «Издательство Арий», М ; ИКТЦ «Лада», 2008 – 680 с (НТД)
5. Голунова Л. Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт – Петербург, 2003 – 550 с.(Электронный вариант)
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 352 с.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.

Специализированные журналы: «Ресторатор», «Шеф», «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

<http://4vkusa.ru>  
[www.good-cook.ru](http://www.good-cook.ru)  
[www.povara.ru](http://www.povara.ru)  
<http://www.piatto.ru/>  
<http://www.cook-alliance.ru/>  
<http://www.webfoods.ru/>  
<http://d000.ru>  
<http://www.edatoday.ru>  
<http://www.eda-info.ru>  
<http://eda-server.ru/>  
<http://www.homefood.ru/>

#### **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**

Обеспечивает обучение по междисциплинарному курсу МДК 05

**Преподаватель высшей категории:** Исанбердина Расима Музафаровна имеет высшее профессиональное образование, в 1992 г. окончила Свердловский институт народного хозяйства по специальности: Технология и организация общественного питания, стаж работы преподавателем 14 лет.

#### **руководство практикой**

Мастерп/о \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов;</li> <li>- четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</li> <li>- защиты лабораторно – практических работ;</li> <li>Анализа решения ситуативных задач;</li> <li>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация в форме:</i></p> <p>ДифЗачета по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамена по МДК</p> <p>Экзамена квалификационного по ПМ</p>
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов;</li> <li>- правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов;</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>тестирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- защиты выполненных внеаудиторных самостоятельных работ (рефератов, презентаций)</li> <li>- защиты лабораторно – практических работ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- четкое определение последовательности технологических операций при приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур;</li> <li>- эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практических работ;</li> <li>Анализа решения ситуативных задач;</li> <li>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе лабораторно-практических работ в период учебной практики;</li> <li><i>Промежуточная аттестация в форме:</i> ДифЗачета по учебной и производственной практике</li> <li>Экзамена по МДК</li> <li>Экзамена квалификационного по ПМ</li> </ul>
--	---	--

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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, недели спецдисциплин.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание портфолио</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- качественная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- зачет по практической работе, участие в деловых играх, отчет по решению ситуационных задач.</li> </ul>

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- рациональное решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
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