МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

_____ / Л.Ф. Пелевина

«22» 04 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ / В.Г. Шубаева

«22» 04 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Антропова О.Ю., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Рецензент (ы):

Токарева Н.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____
подпись

Лазерсон И.И.
ООО «Кулинарнаая студия Ильи Лазерсона» _____
подпись

Общество с ограниченной ответственностью «Концептуальная кухня» Санкт-Петербург

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
Протокол № 9 от 21.04.2020 г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова/

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной образовательной 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

ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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;
-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;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 231 час, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 159 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 49 часов;
учебной и производственной практики – 72 часа.

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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля очной формы обучения

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 5.1-5.2	**МДК05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	**159**	**110**	**65**		**49**		**36**	
ПК 5.1-5.2	Производственная практика (по профилю специальности), часов	**36**							**36**
	Всего	**231**	**110**	**65**	**-**	**49**	**-**	**36**	**36**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материал	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Раздел 1 Организация процесса и приготовление сложных холодных десертов			
Тема 1.1 Ассортимент холодных десертов и характеристика основных продуктов, для приготовления сложных десертов	**Содержание**	4	2
	1. Значение десертов в питании		
	2. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов		
	3. Подготовка продуктов к использованию;		
	4. Ассортимент сложных холодных десертов;		
	Практические занятия	10	2
	1. Изучение и расчет рецептур для приготовления сложных холодных десертов и напитков;		
	2. Составление технологических схем холодных десертов и напитков;		
	3. Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов и напитков;		
	4. Разработка ассортимента сложных холодных десертов		
	5. Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью		
Тема 1.2 Технология приготовления холодных десертов и напитков	**Содержание**	6	2
	1. Технология приготовления фруктовых, ягодных, шоколадных салатов; Показатели качества;		
	2. Технология приготовления киселей; Показатели качества;		
	3. Технология приготовления желе, муссов; Показатели качества ;		
	4. Технология приготовления кремов, суфле; Показатели качества ;		
	5. Технология приготовления парфе, террина, щербета; Показатели качества ;		
	6. Технология приготовления тирамису, чизкейка, бланманже, тарта; Показатели качества ;		
	7. Технология приготовления фруктово-ягодных напитков и коктейлей;		
	Лабораторные работы	12	2
	1. Приготовление желейных холодных сладких блюд;		
	2. Приготовление напитков;		

	3.	Приготовления тирамису, чизкейка, бланманже, пая;		
	4.	Варианты оформления холодных сладких блюд;		
	5.	Определение и оценка органолептических показателей качества;		
	Практические занятия		7	2
	1.	Изучение и расчет рецептур для приготовления сложных холодных десертов и напитков;		
	2.	Составление технологических схем холодных десертов и напитков;		
	3.	Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов и напитков;		
	4.	Разработка ассортимента сложных холодных десертов		
	5.	Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью		
Тема 1.3 Оборудование, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков	**Содержание**		3	2
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря ;		
	2.	Механическое оборудование для приготовления десертов и напитков;		
	3.	Современное кондитерское оборудование;		
	Практические занятия		4	2
	1.	Изучение правил эксплуатации холодильного оборудования;		
	2.	Изучение последовательности сборки универсального привода ;		
Тема 1.4 Организация обслуживания при приготовлении сложных холодных десертов и напитков	**Содержание**		6	2
	1.	Сервировка столов различными способами для подачи холодных десертов;		
	2.	Правила и способы подачи сложных десертов и напитков;		
	3.	Современные способы подачи;		
	Практические занятия		4	2
	1.	Подбор посуды для холодных десертов, напитков и способы подачи;		
Тема 1.5 Контроль качества сложных холодных десертов и напитков	**Содержание**		6	2
	1.	Температурный режим хранения и подачи ;		
	2.	Органолептический метод определения готовности и качества х холодных десертов;		
	3.	Критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов и напитков;		
	4.	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05 **Тема 1.1** Ассортимент холодных десертов и характеристика основных продуктов, для приготовления сложных десертов; **Тема 1.2** Технология приготовления холодных десертов и напитков; **Тема 1.3** Оборудование, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков; **Тема 1.4** Организация обслуживания при приготовлении сложных холодных десертов и напитков **Тема 1.5** Контроль качества сложных холодных десертов и напитков			23	3

Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов				
Тема 2.1 Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья	**Содержание**		4	2
	1.	Ассортимент сложных горячих десертов		
	2	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами;		
	Практическое занятие		6	2
	1.	Изучение и расчет рецептур для приготовления сложных горячих десертов;		
	2.	Составление технологических схем горячих десертов;		
	3.	Расчет количества продуктов для приготовления горячих десертов;		
Тема 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов	**Содержание**		8	2
	1.	Процессы, происходящие при тепловой обработке фруктов, ягод;		
	2.	Технология приготовления суфле, пудингов;		
	3.	Технология приготовления десертов фламбе.;		
	4.	Технология приготовления снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю;		
	5.	Технология приготовления овощных кексов, гурьевской каши;		
	Лабораторные работы		10	2
	1.	Приготовление суфле, пудингов;		
	2.	Приготовление шоколадно-фруктового фондю;		
	3.	Приготовления овощных кексов, гурьевской каши;		
	4.	Варианты оформления горячих сладких блюд;		
	5.	Определение и оценка органолептических показателей качества;		
	Практические занятия		8	2
	1.	Определение потерь при тепловой обработке сырья;		
	2.	Расчеты при приготовлении горячих десертов и напитков;		
	3.	Разработка и составление технологической документации на горячие десерты;		
	4.	Расчет количества порций из имеющихся продуктов;		
Тема 2.3 Тепловое оборудование для приготовления горячих десертов	**Содержание**		2	2
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря ;		
	2.	Современное тепловое оборудование;		
	Практические занятия		1	2
	1.	Изучение правил эксплуатации теплового оборудования: (пароконвектомат, печи);		
Тема 2.4 Организация обслуживания	**Содержание**			

при приготовлении сложных горячих десертов	1.	Сервировка столов различными способами для подачи горячих десертов;	2	2
	2.	Правила и способы подачи горячих десертов; Современные способы подачи;		
	Практические занятия		3	2
	1.	Подбор посуды для холодных десертов, напитков и способы подачи;		
	2.	Декорирование сложных горячих десертов		
Тема 2.5 Контроль качества сложных горячих десертов	**Содержание**		4	2
	1.	Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов;		
	2.	Органолептический метод определения степени готовности и качества горячих десертов;		
	3.	Критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов;		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05 **Тема 2.1** Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья; **Тема 2.2** Технология приготовления сложных горячих десертов; **Тема 2.3** Тепловое оборудование для приготовления горячих десертов; **Тема 2.4** Организация обслуживания при приготовлении сложных горячих десертов;			26	3
Учебная практика			36	2,3
Производственная практика			36	3
Всего			231	

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Ауд. 2202 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., плакатница -2шт., шкаф книжный- 4шт., стенд информационный -1шт., Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media; Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

Ауд.2203 Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех

Муфельная печь МП-8; Рефрактометр Аббе NAR-2T; Аналитические электронные весы Pioneer; Лабораторные весы 2EK; Прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов (аналог прибора Чижовой); БАНЯ водяная 6-местная ПЭ-4300; БАНЯ водяная 4-местная Web-4; Электроплитки со стеклокерамической панелью Веста; Рефрактометр ИФР 454 Б2Н рН-150МА; Анализатор влажности МХ-50; Измеритель деформации клейковины ИДК 4; Устройство для отмывания клейковины МОК-1М; Прибор для определения числа падений ПЧП-5; Вискозиметр ротационный Брукфильда DV2T;

Прибор для определения объема хлеба; Прибор для форморустойчивочти хлеба;

Приборы Журавлева; Тестомес; Ларь морозильный Vestfrost AB201;

Ларь холодильный лабораторный AEG LL87695; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn;

Электродуховка ALFA43xE Smeg; Печь с расстойным шкафом MINIMAT 1. Тестораскаточная машина для пиццы GAMR 40 inox; КуттерRobotCoupeR2; Миксер Kithen AID5KSM 150psewn; Мясорубка FAMATS22 (FTS117 4T) 220В; Блинный аппарат электрический Krompouz CEB PB2; Печь СВЧ Convito D90 N30 ESL –B6; Настольная индукционная плита IK200;

Комбайн кухонный Kenwood Kitchen Appliances Titanium Major; Вафельница Star food UWB-1;; Купольная вытяжка Faber SPG10 Tratto xVA90

Укомплектованные рабочие места на 15 обучающихся, Мойка двойная-2 шт., металлические стелажи для посуды и техники, посуда.
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Ауд.2407 (аудитория)
Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., компьютер преподавателя Pentium E5300 -1шт., Проектор NEC с проекционным экраном Star. Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 2, перераб. и доп. — Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 373 с.	осн		БС ZNANIUM
Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.Москва : КноРус, 2019.- 578 с.	осн		ЭБС BOOK.ru
Саенко, О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов .— Москва : КноРус, 2018 .— 215 с.	осн		ЭБС BOOK.ru
Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с.	доп		ЭБС ZNANIUM
Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2017 .— 178 с.	доп		ЭБС Юрайт

Интернет-ресурсы:

1. http://www.100menu.ru/ – Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику проводят по завершению изучения теоретической части разделов модуля. Рекомендуется группу студентов делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально. Для организации самостоятельной работы обучающихся созданы условия в читальном зале библиотеки или компьютерном классе с выходом в сеть Интернет для выполнения презентаций и подготовки к лабораторным работам.

Производственная практика реализуется после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентом.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- наличие высшего образования соответствующего профиля;
- опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы не менее 3 лет;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего образования соответствующего профиля.

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

Результаты (освоенные профессиональные	Основные показатели оценки результата умение	Формы и методы контроля и оценки

компетенции)		
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- проводить органолептическую оценку показателей качества сложных холодных десертов. - демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных десертов; -демонстрировать умения расчетов по формулам; -демонстрировать и выбирать различные способы и приемы для приготовления сложных холодных десертов; - обеспечить безопасность при охлаждении, хранении сложных холодных десертов; - демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов; -демонстрировать навыки правильного оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; оформление и проверка разделов дневника по практикам
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	- осуществлять органолептическую оценку качества продуктов и готовых сложных горячих десертов; - демонстрировать умения и навыки по организации процессов подготовки и приготовления сложных горячих десертов; - демонстрировать умения расчетов по формулам; - демонстрировать и выбирать различные способы и приемы подготовки сложных горячих десертов; - обеспечить безопасность при охлаждении, замораживании, сложных горячих десертов; - демонстрировать навыки безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих десертов; - демонстрировать навыки правильного оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков	фронтальная проверка знаний; тестирование; написание докладов; контрольные работы; самостоятельная работа; практические работы; лабораторные работы; проведение исследований; оформление и проверка разделов дневника по практикам

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии;	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе во время занятии
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Ответственное отношение за результат выполнения задания;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.