

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального
образования Свердловской области
«Техникум индустрии и питания «Кулинар»

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом

Протокол № 7 от «20» 06 2017



И.О. Директор
И.Г. Исламгалиев
2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов»**

Заочное отделение

Екатеринбург
2017

Рабочая программа профессионального модуля 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.

Организация-разработчик: ГАОУ СПО СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Разработчики:

Е.А.Сагитова, преподаватель 1К _____ / _____

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии, протокол № 7 «23» 06 2017 г.
Председатель: Королев А.П. _____

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 МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА 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 питания в части освоения основного вида деятельности общественного питания **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

П.К 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

П.К 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих Десертов

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; 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 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 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 фондлю, 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 отделимых 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 и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- санитарный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов 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:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 195 часа, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 20 часов;
 - в том числе лабораторных и практических работ 10 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 67 часа;
- Учебная практика – 36 часов.
- Производственная практика – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **ПМ.05 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-коммуникативные 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 приготовления сложных холодных и горячих десертов

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение межмодульного курса (курсов)				Практика		
			Обязательные аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Применяющаяся (на профильных специальностях), часов (если предусмотрена распределительная практика)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	49	11	5	6	7	8	9	10
ПК 5.2	Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	38	9	5		30			
	Учебная практика	36						36	72
	Педагогическая практика	72						36	72
	Всего:	195	20	10		67			

* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая выполняется логически и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Если раздел профессионального модуля может состоять из нескольких курсов или его части и соответствующих частей компетенций, умений и знаний.

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел ПМ. 05 Организация процесса приготовления горячих десертов и МК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	2	3 195	4
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов		87	
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов		49	
Тема 1.1 Характеристика основных продуктов, отделочных полуфабрикатов и основных полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных десертов	Содержание Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов Отделочные полуфабрикаты (соусы, глазури) для отдельных сложных десертов Готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных десертов Варианты оформления горячих десертов Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.	49 6	2 1

Требования к качеству готовых сложных десертов	Практические занятия		
	1	1	2
Лабораторные работы	1	1	
	1	4	3
	1	4	
	1	37	3
Самостоятельная работа	1	37	3
	1	37	3
Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	39		
	4		
Тема 2.2	Содержание		

9

Технология приготовления сложных горячих десертов	1		
	1	4	2
Практические занятия	1	1	2
	1	1	2
Лабораторные работы	1	4	3
	1	4	3
Самостоятельная работа	1	37	3
	1	37	3
Учебная практика	1	87	2
	1	87	2
Производственная практика	1	72	
	1	72	

10

	<p>2. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха и организации рабочих мест.</p> <p>3. Выявление применены современных способов приготовления, оформления и подачи готовых холодных и горячих десертов.</p> <p>4. Ознакомление с организацией контроля качества реализуемых холодных и горячих десертов.</p> <p>5. Проведение расчетов сырья по формулам кондитерского цеха.</p> <p>6. Изучение степени соблюдения санитарных норм и правил в горячих десертах.</p> <p>7. Принятие участия в приготовлении: сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>8. Составление письменного отчета по практической работе.</p>	195	3
Всего			

Для характеристики уровня освоения учебного материала выполняются следующие обозначения:
 1 – ознакомительный (ознакомление с содержанием, свойствами);
 2 – репродуктивный (составление деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

11

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Технологии продукции общественного питания, организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов:

- комплекты бланков технологической документации;
 - комплекты учебно-методической документации ГОСТ, ОСТ;
 - макеты десертов наглядные пособия-плакаты.
- Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- наборы оборудования, инструментов, приспособлений;
 - комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий;
 - комплекты учебно-методической документации.

- Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- рабочие места по количеству обучающихся;
 - оборудование технологического процесса;
 - набор измерительных инструментов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. М. Н. Шумилкина. Кондитер. Учебное пособие. Ростов на Дону. «Феникс». 2017., -308с.
2. В.И.Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону. «Феникс». 2017., -380с.
3. С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. Торты, пирожные и десерты. М: Издательский центр «Академия», 2015 – 80с.

Дополнительные источники:

4. Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2009. – 64 с.

5. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада: учеб. пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / С. Н. – М.: КноРус, 2010. – 224 с.
6. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В. П. Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2005. – 256 с.
7. *Законодательные и нормативные документы:*
ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999
9. Общественное питание. Справочник кондитера. - М.: Экономические новости, 2003
10. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. *Материалы периодической печати*
Журналы: «Секреты кулинарии», «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф», «Трюфель», «Ресторатор», «Витрина».
13. *Интернет-ресурсы*
14. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания www.100menu.ru
21. Электронные книги по кулинарии www.dom-eknig.ru
15. Электронная книга по кулинарии totalik.com/elektronnaya_kulinaraya_skachat
и

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия по освоению модуля проводятся в соответствии с расписанием учебных занятий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения. Учебным планом предусмотрены консультации для обучающихся по освоению модуля: групповые, индивидуальные, письменные, устные, дистанционные.

Для освоения данного профессионального модуля обучающийся должен изучить следующие дисциплины:

- *Математика*

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен:

13

уметь:

решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;

-Умение

уметь:

применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;

использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;

проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование;

выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;

выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;

знать:

теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа;

классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие;

смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;

гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

тепловой эффект химических реакций, термодинамические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;

свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;

роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;

основы аналитической химии;

основные методы классического количественного и физико-химического анализа;

назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; *Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности*

уметь:

определять основные группы микроорганизмов;

проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
знать:
основные понятия и термины микробиологии;
классификацию микроорганизмов;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
схему микробиологического контроля;
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств
Физиология питания

уметь:

проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

знать:

роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии в организме человека;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

понятие рациона питания;

суточную норму потребности человека в питательных веществах;

нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма. их суточные нормы потребления;

особенности питания беременных и кормящих матерей;

назначение питания пожилых и старых людей;

характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;

методики составления рационов питания

ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

уметь:

определять наличие запасов и расход продуктов;
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

ассортимент и характеристики основных групп продюльственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продюльственных продуктов;

методы контроля качества продуктов при хранении;

способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

виды снабжения;

виды складских помещений и требования к ним;

периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания;

программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движении блюд;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;

методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

правила оценки состояния запасов на производстве;

процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

- *Техническое оснащение и организация рабочего места*

уметь:

организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;

обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;

проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

знать:
характеристики основных типов организации общественного питания;

принципы организации кулинарного и кондитерского производства;

учет сырья и готовых изделий на производстве;

устройство и назначение основных видов технологического оборудования

кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;

правила их безопасного использования;

виды задачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
Охрана труда

уметь:

выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

знать:

системы управления охраной труда в организации;

законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

обязанности работников в области охраны труда;

фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
---	---------------------------------------	----------------------------------

сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

ПК 5.1. Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Выпробовать, рассчитать массу сырья и ингредиентов для приготовления десертов. Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Осуществлять контроль в форме практических занятий, контрольные работы.	Экспертная оценка на практических занятиях и контрольных работах.
Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Экспертная оценка на практических занятиях и контрольных работах.
Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Организовать производство кондитерских изделий (бисквиты, маффины, кексы, пряники, вафли, печенье, торты, десерты) с учетом требований безопасности и качества продукции.	Экспертная оценка на практических занятиях и контрольных работах.

эффективность и качество решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- оценка эффективности и качества выполнения;	- оценка результатов работы обучающегося при выполнении практических занятий;
использовать информационные ресурсы в соответствии с требованиями профессии	ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
использовать информационные ресурсы в соответствии с требованиями профессии	ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- использовать технологические компьютерные программы	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.
использовать информационные ресурсы в соответствии с требованиями профессии	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы
использовать информационные ресурсы в соответствии с требованиями профессии	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция работы и работы других обучающихся	- оценка эффективности работы обучающегося в команде
использовать информационные ресурсы в соответствии с требованиями профессии	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
использовать информационные ресурсы в соответствии с требованиями профессии	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ разработки новых технологических процессов при приготовлении сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

Е.А.Сагитова, преподаватель ИК _____ / _____ /

