

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области  
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**НОВОМОСКОВСК**

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.02.10  
код

Технология продукции общественного питания  
наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Балашова Елена Юрьевна, преподаватель

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                        |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                           | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                                 | <b>6</b>          |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>                                                              | <b>7</b>          |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>                                                    | <b>12</b>         |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ<br/>ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | <b>14</b>         |

# **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 по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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, шоколаднофруктового 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 –**330** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –**186** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –**124** часов;

самостоятельной работы обучающегося –**62** часов;

учебной и производственной практики –**144** часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **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.                                                                      |
| 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

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля    | Всего часов | 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                            | Раздел 1. Приготовление сложных холодных десертов | 146         | 94                                                                      | 26                                                       |                                         | 52                                  |                                         |                |                                                   |
| ПК 5.2.                           | Раздел 1. Приготовление сложных горячих десертов  | 40          | 30                                                                      | 19                                                       |                                         | 10                                  |                                         |                |                                                   |
|                                   | Учебная практика                                  | 108         |                                                                         |                                                          |                                         |                                     |                                         | 108            |                                                   |
|                                   | Производственная практика                         | 36          |                                                                         |                                                          |                                         |                                     |                                         |                | 36                                                |
|                                   | <b>Всего:</b>                                     | <b>330</b>  | <b>124</b>                                                              | <b>45</b>                                                |                                         | <b>62</b>                           |                                         | <b>108</b>     | <b>36</b>                                         |

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) | Объем часов | Уровен ь освоени я |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|
| 1                                                                                         | 2                                                                                                                                      | 3           | 4                  |
| <b>Раздел 1.</b>                                                                          | <b>Приготовление сложных холодных десертов</b>                                                                                         | <b>94</b>   |                    |
| <b>МДК. 05.01. Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов</b>           |                                                                                                                                        |             | 1-3                |
| <b>Тема 1.1.</b> Приготовление сладких соусов для холодных и горячих сладких блюд         | Значение сладких блюд в питании.                                                                                                       | 1           |                    |
|                                                                                           | Классификация сладких блюд.                                                                                                            | 1           |                    |
|                                                                                           | Подготовка используемых продуктов.                                                                                                     | 1           |                    |
|                                                                                           | Ассортимент и технология приготовления сладких соусов.                                                                                 | 1           |                    |
|                                                                                           | Способы подачи.                                                                                                                        | 1           |                    |
|                                                                                           | <b>Лабораторные работы</b><br>1.Приготовление сладких соусов.                                                                          | 2           |                    |
|                                                                                           | <b>Самостоятельная работа:</b> Классификация сладких блюд. Подготовка используемых продуктов.                                          | 10          |                    |
| <b>ТЕМА 1.2.</b> Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод                  | Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов.                                                                              | 1           |                    |
|                                                                                           | Правила подачи.                                                                                                                        | 1           | 1-3                |
|                                                                                           | Требования к качеству, сроки хранения.                                                                                                 | 1           |                    |
|                                                                                           | <b>Лабораторные работы</b><br>1. Приготовление и подача натуральных фруктов и ягод.<br>2. Приготовление фруктовых салатов.             | 4           |                    |

|                                                                                        |                                                                                                                                                     |    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|                                                                                        | <b>Самостоятельная работа:</b> Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов. Правила подачи                                             | 10 |     |
| <b>Тема 1.3.</b><br>Приготовление компотов из свежих, сушеных, консервированных плодов | Подготовка продуктов для компотов.                                                                                                                  | 1  | 1-3 |
|                                                                                        | Подготовка продуктов для компотов.                                                                                                                  | 1  |     |
|                                                                                        | Способы приготовления компотов                                                                                                                      | 1  |     |
|                                                                                        | Правила подачи.                                                                                                                                     | 1  |     |
|                                                                                        | Требования к качеству.                                                                                                                              | 1  |     |
|                                                                                        | <b>Лабораторные работы</b><br>1. Приготовление компотов.                                                                                            | 4  |     |
|                                                                                        | <b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка продуктов для компотов. Способы приготовления компотов.                                                   | 10 |     |
| <b>Тема 1.4.</b> Приготовление киселей                                                 | Подготовка продуктов для приготовления киселей.                                                                                                     | 1  | 1-3 |
|                                                                                        | Подготовка крахмала. Ассортимент и технология приготовления киселей.                                                                                | 1  |     |
|                                                                                        | Классификация киселей по консистенции.                                                                                                              | 1  |     |
|                                                                                        | Способы подачи киселей.                                                                                                                             | 1  |     |
|                                                                                        | Требования к качеству, сроки хранения киселей.                                                                                                      | 1  |     |
|                                                                                        | <b>Лабораторные работы:</b><br>1. Приготовление киселей                                                                                             | 4  |     |
|                                                                                        | <b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка продуктов для приготовления киселей. Подготовка крахмала. Ассортимент и технология приготовления киселей. | 10 |     |
| <b>Тема 1.5.</b> Приготовление холодных железированных блюд                            | Подготовка желатина.                                                                                                                                | 1  | 2-3 |
|                                                                                        | Приготовление сиропов.                                                                                                                              | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление отваров.                                                                                                                              | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление фруктовых пюре для приготовления желе.                                                                                                | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление муссов.                                                                                                                               | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление самбуков.                                                                                                                             | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление кремов.                                                                                                                               | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление террина.                                                                                                                              | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление щербета.                                                                                                                              | 1  |     |
|                                                                                        | Приготовление пая                                                                                                                                   | 1  |     |

|                                                        |                                                                                                                                                                                    |           |     |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
|                                                        | Приготовление тирамису                                                                                                                                                             | 1         |     |
|                                                        | Приготовление чизкейка.                                                                                                                                                            | 1         |     |
|                                                        | Приготовление бланманже                                                                                                                                                            | 1         |     |
|                                                        | Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд.                                                                                                                      | 1         |     |
|                                                        | Оформление и отделка холодных десертов.                                                                                                                                            | 1         |     |
|                                                        | Температурный режим подачи.                                                                                                                                                        | 1         |     |
|                                                        | Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд                                                                                                                       | 1         |     |
|                                                        | Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд.                                                                                                                      | 1         |     |
|                                                        | <b>Лабораторные работы</b><br>Приготовление желе, мусса, самбука, крема                                                                                                            | 12        |     |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа:</b> Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд. Оформление и отделка холодных десертов.                                               | 12        |     |
| <b>Раздел 2.</b>                                       | <b>Приготовление сложных горячих десертов</b>                                                                                                                                      | <b>30</b> |     |
| <b>Тема 2.1.</b><br>Приготовление горячих сладких блюд | Ассортимент и технология приготовления горячих десертов.                                                                                                                           | 1         | 2-3 |
|                                                        | Ассортимент и технология приготовления горячих десертов: суфле.                                                                                                                    | 1         |     |
|                                                        | Ассортимент и технология приготовления горячих десертов: пудингов.                                                                                                                 | 1         |     |
|                                                        | Ассортимент и технология приготовления горячих десертов: гурьевской каши.                                                                                                          | 1         |     |
|                                                        | Ассортимент и технология приготовления горячих десертов: десертов фламбе.                                                                                                          | 1         |     |
|                                                        | Варианты оформления и декорирования сложных горячих десертов.                                                                                                                      | 1         |     |
|                                                        | Варианты оформления и декорирования сложных горячих десертов.                                                                                                                      | 1         |     |
|                                                        | Варианты оформления и декорирования сложных горячих десертов.                                                                                                                      | 1         |     |
|                                                        | Правила сервировки и подачи.                                                                                                                                                       | 1         |     |
|                                                        | Температурный режим приготовления и подачи.                                                                                                                                        | 1         |     |
|                                                        | Требования к качеству, условия и сроки хранения сложных горячих сладких блюд.                                                                                                      | 1         |     |
|                                                        | <b>Лабораторная работа</b><br>Приготовление суфле, пудингов, фондю.                                                                                                                | 19        |     |
|                                                        | <b>Самостоятельная работа:</b> Ассортимент и технология приготовления горячих десертов. Варианты оформления и декорирования сложных горячих десертов. Правила сервировки и подачи. | 10        |     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 05.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление сладких соусов</li> <li>2. Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод</li> <li>3. Приготовление компотов из свежих, сушеных, консервированных плодов</li> <li>4. Приготовление киселей</li> <li>5. Приготовление холодных железированных блюд</li> <li>6. Приготовление горячих сладких блюд</li> </ol> <p><b>Учебная практика для получения первичных профессиональных навыков Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление сладких соусов</li> <li>2. Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод</li> <li>3. Приготовление компотов</li> <li>4. Приготовление киселей</li> <li>5. Приготовление холодных железированных блюд</li> <li>6. Приготовление горячих десертов</li> </ol> |  | <p>63</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>13</p> <p>10</p> <p>108</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>36</p> <p>36</p> |
| <p><b>Производственная практика по профилю специальности</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Приготовление сладких соусов</p> <p>Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод</p> <p>Приготовление компотов</p> <p>Приготовление киселей</p> <p>Приготовление холодных железированных блюд</p> <p>Приготовление горячих десертов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | <p>36</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>                                                                                      |

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»; лаборатории метрологии и стандартизации; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

- комплект плакатов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.
- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- плоттер;
- программное обеспечение общего назначения;

2. Оборудование учебного кулинарного цеха:

- плиты электрические;
- жарочный шкаф;
- холодильное оборудование;
- комплект учебно-методической документации
- стенды
- наглядные пособия;
- инвентарь;
- посуда.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

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

#### Основные источники:

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 176с.
2. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192с.

#### Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. - М; Повар-кондитер 2011. – 336с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.; Проф.образ. Издат. 2012. 304с.
3. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. - М; Изд-во Мастерство, 2013. – 240с.
4. Дубцов Г.Г.. Технология приготовления пищи. -М.; Изд-во Мастерство, 2012. – 272с.

5. Качурина Т. А. Кулинария: учеб.пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд. Центр «Академия», 2013. – 272с.

6. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалыб учеб. Пособие для нач. проф. Образования. – М. : Изд.центр «Академия» 2012. – 192с.

7. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для НПО-М.: Изд. Центр «Академия», 2013. – 112с.

8. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М. : Изд.центр «Академия», 2012. – 288с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Метрология, стандартизация, сертификация», «Организация производства и обслуживания» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

#### **Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**Мастера:** наличие 5-6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях. Опыт работы в профессиональной сфере является обязательным.

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

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)               | Основные показатели результатов<br>подготовки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Формы и методы<br>контроля                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | <p>1. Правильность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов .</p> <p>2. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>3. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов в соответствии с технологией.</p> <p>4. Правильность оформления и отделки сложных холодных и десертов в соответствии с традициями и современными направлениями.</p> <p>5. Соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных .</p> <p>6.Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов соответствии с требованиями СанПиНа.</p> | Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения задания на ЭК |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | <p>1.Правильность расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.</p> <p>2. Оформление и отделка сложных горячих десертов в соответствии с традициями и современными направлениями.</p> <p>3. Приготовление сложных горячих десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, ТК, ТТК.</p> <p>4. Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов соответствии с технологией.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Оценка защиты индивидуального и группового практического задания; органолептическая оценка готового блюда или изделия; отчет по практике; портфолио; экспертная оценка выполнения задания на ЭК |

|  |                                                                                                                 |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | 5.Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов. |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                                                                            | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                                   | - демонстрация интереса к своей будущей профессии;<br>- ответственное отношение к обучению; - стремление к повышению уровня профессионального мастерства.                                                                                                                                                                                                                                                | Наблюдение                                             |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.     | - правильность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - оценка эффективности и качества выполнения работ;<br>- рациональное распределение рабочего/учебного времени в строгом соответствии с графиком;<br>- правильность выполнения стандартных операций с использованием средств механизации и автоматизации;<br>- соблюдение правил техники безопасности и охраны окружающей среды. | Защита отчета по производственной практике             |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность                                                                 | - верность решения стандартных и нестандартных ситуациях;<br>- обоснование выбора принятых решений.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Наблюдение                                             |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - результативность поиска необходимой информации в различных источниках;<br>- использование информации для решения задач личностного развития;<br>- правильность применения информации для эффективного выполнения профессиональных задач.                                                                                                                                                               | Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное использование технологий поиска, отбора, группировки, первичного и итогового анализа информации; - применение ПК, оргтехники и программных продуктов;</li> <li>- соблюдение культуры пользования информационными системами;</li> <li>- применение правил безопасной работы в интернете и защита от интернет-угроз.</li> </ul>                                                                                               | Наблюдение                                 |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- моделирование производственных ситуаций;</li> <li>- умение распределять роли в команде;</li> <li>- нахождение компромиссов;</li> <li>- урегулирование конфликтов;</li> <li>- принятие решений и их согласование с потребителями, коллегами и руководством; - адекватное восприятие критики;</li> <li>- соблюдение регламента в отношениях;</li> <li>- создание благоприятного психологического микроклимата на рабочем месте.</li> </ul> | Защита отчета по производственной практике |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение организовывать деятельность коллектива на решение задач по достижению цели (выполнение управленческих функций).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Деловая игра                               |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <ul style="list-style-type: none"> <li>- составление плана профессионального и личностного развития;</li> <li>- систематическое повышение квалификации и профессионального мастерства (самоподготовка);</li> <li>- осуществление самоанализа деятельности;</li> <li>- коррекция собственной деятельности.</li> </ul>                                                                                                                                                              | Наблюдение                                 |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение современных производственных технологий, форм и методов работы (по отраслям);</li> <li>- способность к профессиональной мобильности в условиях</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                     | Наблюдение                                 |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                       |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                   | изменяющейся профессиональной среды.                                                                                                                                                                  |            |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- ведение здорового образа жизни; - проявление патриотизма и любовь к Родине.</li> </ul> | Наблюдение |