

Министерство образования и науки Республики Башкортостан  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
« \_\_\_\_\_ »  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_ /  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

СОГЛАСОВАНО  
с педагогическим  
советом колледжа  
Протокол № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
и. о. директора  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е. А.Маркелова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

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

Специальность СПО 19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.  
(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования  
19. 02. 10.Технология продукции общественного питания.

Разработчик:

*Суфиянова А.З., преподаватель*

СОГЛАСОВАНО

/ \_\_\_\_\_ /,

\_\_\_\_\_ И.О.Ф.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы профессионального модуля

Программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень) 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.

Программа профессионального модуля может быть использована по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в сфере общественного питания.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл ППССЗ.

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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: компотов, киселей, самбуков, 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

**всего –303 часов, в том числе:**

максимальной учебной нагрузки – 231 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки – 154 часа; самостоятельной работы – 77 часа; учебной и производственной практики – 36 и 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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 студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			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. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов.	115	77	25	-	38	-	-	-
ПК 5.2.	Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления горячих десертов.	116	77	28	-	39	-	-	-
	<b>Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	72						36	36
	<b>Всего:</b>	<b>303</b>	<b>154</b>	<b>53</b>	<b>-</b>	<b>77</b>	<b>-</b>	<b>36</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 студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных		77	
МДК 5. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.		154	
Тема 1.1. Приготовление сложных холодных десертов.	1 <b>Значение, классификация, ассортимент.</b> Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче.	2	2
	2 <b>Требования к качеству</b> и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.	2	
	3 <b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> фруктовое ассорти, фруктовые салаты со взбитыми сливками, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
	4 <b>Технология приготовления сложных холодных десертов: киселей густых в ассортименте.</b> Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2	

	5	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: желе со свежими фруктами в ассортименте, слоеное желе с взбитыми сливками.</b>          Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	2	
	6	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: муссов: муссы ягодные со взбитыми сливками; груша с ванильным муссом; мусс клюквенный с печеным яблоком; мусс двухслойный (яблоко/персик).</b>          Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	2	
	7	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: самбук абрикосовый, самбук яблочный с коричневым соусом, самбук их йогурта и творожной массы.</b> Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	2	
	8	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: творожный пирог с ягодами; бисквитный рулет с фруктами; пай с ягодными и фруктовыми начинками; яблочного пай;</b></p>	2	
	9	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовые гарталетки; открытый пирог с джемом; тартинки с шоколадным муссом; шоколадные профитроли; лимонное фламмери с виноградным сиропом</b></p>	4	
	10	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов: торта из замороженного мусса; крем ягодный, крема ванильного; миндального крема с ягодами; крем йогуртовый, крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели.</b>          Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	2	
	11	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле: холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле.</b> Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения</p>	2	
	12	<p><b>Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе: парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного.</b> Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	4	



	13	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> террина кофейного. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	14	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> щербета шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	15	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> пая: пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
	16	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> тирамису. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	17	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> сырный кекс с ягодами и орехами; сырный пирог с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; рулет из теста фило с фруктами и ягодами, мешочки и корзиночки из теста фило с фруктами. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
	18	<b>Технология приготовления сложных холодных десертов:</b> бланманже миндального. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	19	<b>Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.</b>	2	
	20	<b>Температурный режим охлаждения</b> и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	21	<b>Характеристика готовых полуфабрикатов</b> промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов	2	
		<b>Практические работы</b>	<b>4</b>	
2 2		<b>Практическая работа №1</b> Работа со сборником рецептур. Расчет набора продуктов.	2	

23	<b>Практическая работа №2</b> Работа со сборником рецептов Расчет набора продуктов	2	
<b>Лабораторные работы</b>		<b>21</b>	
24	<b>Лабораторная работа № 1</b> Приготовление сложных холодных десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража	7	
25	<b>Лабораторная работа № 2</b> Приготовление сложных холодных десертов подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	7	
26	<b>Лабораторная работа № 3</b> Приготовление сложных холодных десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	7	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b> Составить технологические карты на блюда: - фруктовый салат; - желе малиновое - мусс яблочный; Рефераты на темы: - «Тесто фило и изделия из него»; - «Тирамиссу, способы приготовления»; - «Парфе, способы приготовления»; Презентации на темы: - «Желированные сладкие блюда»; - «Фруктовые тарелки»; - «Щербет из фруктов»		38	

<p><b>Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов.</b></p>		77	
<p><b>МДК. 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Тема2.1.Приготовление сложных горячих десертов</b></p>		154	
	<p>27 <b>Значение, классификация, ассортимент.</b> Подбор оборудования и инвентаря. Техника безопасности при приготовлении, хранении и подаче. <b>Требования к качеству и правила выбора продуктов</b> и дополнительных ингредиентов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.</p>		
	<p>28 <b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно- орехового суфле на манной крупе, суфле сырного. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	2	
	<p>29 <b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> пудингов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	2	

30	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> пудингов: яблочный запеченный с миндалем, пудинг фруктовый паровой, пудинг рисовый паровой с соусом. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	4	
31	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> яблоки печенные сахаром, бананы запеченные, яблоки или ананасы, жаренные в кляре во фритюре. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
32	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> яблоки запеченные в красном вине ,фрукты гриль с ликером, гренки с фруктами, яблоки -гриль на тостах с корицей, запеченные фрукты с соусом. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
33	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> блинчики фаршированные, оладьи яблочные с пикантным соусом, клецки с соусом. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. блинчики с ягодами,	2	
34	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> ризотто с яблоками и лимоном, яблочный сладкий омлет, омлет, фаршированный ягодами и фруктами, шарлотка яблочная. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
35	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> овощных кексов: морковного кекса с глазурью Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
37	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> гурьевской каши. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2	
38	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	2	

	39	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> груша на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиолли.. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	4	
	40	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> творожные запеканки с ягодами , пудинг творожный глазированный, . Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	41	Освоение приемов приготовления заказных, банкетных, горячих десертов.	2	
	42	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> фламбе, десерта с грушей «с обжигом». Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	4	
	43	<b>Технология приготовления сложных горячих десертов:</b> шоколадно – фруктовое фондю. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	2	
	44	Начинки, соусы, глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования горячих десертов. Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных горячих десертов.	2	
	45	<b>Характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов</b>	2	

	46	<b>Практическая работа № 3</b> Разработка ассортимента сложных горячих десертов Работа со сборником рецептур. Расчет набора продуктов. Калькуляция блюд.	2	
	47	<b>Практическая работа № 4</b> Разработка ассортимента сложных горячих десертов Работа со сборником рецептур. Расчет набора продуктов. Калькуляция блюд.	2	
	48	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление сложных горячих десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	6	
	49	<b>Лабораторная работа № 6</b> Приготовление сложных горячих десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	6	
	50	<b>Лабораторная работа № 7</b> Приготовление сложных горячих десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	6	
	51	<b>Лабораторная работа № 8</b> Приготовление сложных горячих десертов, подача, варианты оформления. Требования к качеству готовых блюд. Проведение бракеража.	6	
		<b>Дифференцированный зачет</b>	1	

<p><b>Самостоятельная работа при изучении раздела</b></p> <p>Рефераты на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Пудинги»;</li> <li>- «Фаршированные блинчики с фруктовыми начинками»;</li> <li>- «Фрукты фламбе»</li> </ul> <p>Составить технологические карты на блюда: «Кисель густой молочный», «Самбук яблочный», «Суфле», «Рисовый пудинг»;</p> <p>Презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Шоколадно-фруктовое фондю»;</li> <li>- «Фрукты в слоеном тесте»;</li> <li>- «Суфле, их виды»</li> </ul>	39	
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Приготовление сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса; крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели; холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина; парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического; сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами.</p> <p>Определение степени готовности и качества сложных холодных десертов органолептическим способом.</p> <p>Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов.</p> <p>Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами.</p> <p>Оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов.</p> <p>Декарирование тарелки для подачи сложных холодных десертов.</p> <p>Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.</p> <p>Приготовление сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного; воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши; снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом».</p> <p>Определение степени готовности и качества сложных горячих десертов органолептическим способом.</p> <p>Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов.</p> <p>Отработка видов сервировки и подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Отработка видов оформления сложных горячих десертов.</p> <p>Отработка техники декорирования тарелки для подачи сложных горячих десертов.</p> <p>Соблюдение температурного режима подачи сложных горячих десертов.</p>	36	

<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b>          Проверка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к сложным холодным десертам;          Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине и коньяке;          Тушение фруктов в жидкостях;          Карамелизирование фруктов до светло-золотистого цвета;          Взбивание сливочного сыра с другими ингредиентами;          Взбивание яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов;          Смешивание и проваривание взбитых масс на водяной бане;          Взбивание желированных основ со сливками с добавлением яично-молочной смеси и без;          Взбивание смесей при одновременном нагревании на водяной бане;          Взбивание смесей с дополнительным охлаждением;          Взбивание смесей с периодическим замораживанием;          Охлаждение и замораживание смесей;          Взбивание замороженных фруктовых пюре и соков;          Вынимание из форм замороженных смесей;          Раскатывание и формование горячей массы из нугатина;          Размазывание и выпекание тесто «тюлип»;          Использование в приготовлении холодных десертов теста «фило»;          Порционирование и оформление на тарелке сложные холодные десерты;          Соблюдение температурного режима подачи сложных холодных десертов.          Подготовка готовой продукции сложных холодных десертов к хранению с соблюдением режимов и условий</p>	36	
<b>Всего</b>		<b>303</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха.

#### Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, документ-камера, интерактивная доска с встроенным проектором, громкоговоритель.

Оборудование: учебного кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха:

- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбчистка;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- холодильник;
- электроплиты;
- электрофритюрница;
- производственные столы – 8 шт.;
- весы настольные электронные;
- тестомесильная машина;
- СВЧ печь,
- электровафельница;
- вытяжка;
- Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.
- Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.
- Шкаф для документов закрытый – 1 шт.
- Стол производственный – 8 шт.
- Мясорубка KENWOOD – 1 шт.
- Стол пластиковый белый – 1 шт.
- Стол письменный – 1 шт.
- Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.
- Ванна 1 секц. – 1 шт.
- Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.
- Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.
- Шкаф закрытый с антресолью – 1 шт.
- Шкаф книжный со стеклом – 1 шт.
- Шкаф для документов закрытый – 1 шт.
- Мясорубка KENWOOD – 1 шт.
- Стол пластиковый белый – 1 шт.
- Стол письменный – 1 шт.
- Взбивалка (4,5 л.) – 1 шт.

Ванна 1 секц. – 1 шт.

Ванна СРП ВСМС -1/430 – 1 шт.

Ванна-рукомойник ВРН – 1 шт.

Полка для досок ПКД - 600– 1 шт.

Полка для тарелок ПНК-950 – 1 шт.

Стол кондитерский СК – 1 шт.

Стол лабораторный – 1 шт. Стол нержав. стальной – 2 шт.

Технические средства обучения:

- ноутбук;

- средства аудиовизуализации;

- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия)

- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации

- Кухонная посуда и инвентарь

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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет –  
ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Андонова Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей, видов и форм обслуживания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.
5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 192 с.

##### **Электронные источники:**

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 1993 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон Ф3-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).

4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
  5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
  6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
  7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий
  8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу
  9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия
  - 10.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования 11.ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых
- продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 12.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
  - 13.СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
  - 14.СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
  - 15.СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
  - 16.Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2014
  - 17.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- Киев, «А.С.К.», 2013.
  - 18.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов.- АстрейковаА.А., Матвеев П.Д., Ананич Т.П.- Минск: Харвест, 2014.
  - 19.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий,2013
  20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Н.Э. Харченко.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительные источники:

1. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
2. Школа гастрнома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. РесторановедЪ. – СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса»
4. Торговое оборудование. - СПб.: ООО «Изд. «Наша деловая пресса Интернет – ресурсы:
1. Сайт Министерства Образования
2. Сайт НГГТК
3. Электронная Мультимедиа обучающая система: «Повар, кондитер»
4. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)

6. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
7. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
8. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
9. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
10. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
11. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

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

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, учебном кулинарном и кондитерском цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы студентов.

Теоретические занятия носят практико – ориентированный характер. Учебную практику рекомендуется проводить 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 и кондитерском цехе.

При изучении модуля со студентами организуются консультации, которые могут организовываться как со всей группой, так и индивидуально.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрировано после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентом.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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 кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного

обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. 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
<p>ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления сложных холодных десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении сложных холодных десертов;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>- правильность подбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска сложных холодных десертов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение при прохождении лабораторной работы, учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>-наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения практической работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение норм выхода сложных холодных десертов;</li> <li>- соблюдение температурного режима при реализации сложных холодных десертов;</li> <li>- проведение бракеража готовых сложных холодных десертов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения сложных холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления сложных горячих десертов с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении сложных горячих десертов;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;</li> <li>- правильность подбора начинок, соусов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение во время выполнения лабораторной работы, учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения практической работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>и глазури для отдельных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- обоснованность выбора посуды для отпуска сложных горячих десертов;</li> <li>- выполнение действий по оформлению, декорированию и отпуску сложных горячих десертов;</li> <li>- соблюдение норм выхода сложных горячих десертов;</li> <li>- соблюдение температурного режима при реализации сложных горячих десертов;</li> <li>- проведение бракеража готовых сложных горячих десертов в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения сложных горячих десертов в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка во время проведения лабораторной работы и прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- наблюдение во время проведения лабораторной работы, прохождения учебной и производственной практики</li> </ul>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>- социологический опрос;</li> <li>- анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами ( технологические карты, инструкции...);</li> <li>- обоснованность выбора и применения выборов и способов производственных ситуаций;</li> <li>- личная оценка результативности;</li> <li>- личная оценка качества выполненной работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота представления ответственности за результаты своей работы;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка выполнения индивидуальных заданий;</li> <li>- наблюдение за действиями студентов на практических занятиях</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень владения различными способами поиска информации;</li> <li>- умение выбрать полезную информацию;</li> <li>- адекватность полезности выбранной информации;</li> <li>- оперативность поиска необходимой информации;</li> <li>- степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования;</li> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка подобранной информации по данному модулю;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка подготовленных рефератов;</li> <li>- выполнение творческих работ</li> </ul>
<p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</li> <li>- устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, учебной производственной практике;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка созданных электронных презентаций;</li> <li>- оценка электронного портфолио;</li> <li>- наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение и оценка коммуникативности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах.</li> <li>- наблюдение за эффективным общением при работе с</li> </ul>



	<p>работодателями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды;</li> </ul>	<p>коллегами, потребителями и руководством на производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика с производственной практики;</li> <li>- наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий;</li> <li>- грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- личная оценка;</li> <li>- наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики;</li> <li>- наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- поиск путей повышения профессионального и личностного развития,</li> <li>- побуждение к деятельности по самообразованию;</li> <li>- планирование повышения квалификации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анкетирование;</li> <li>- социологический опрос;</li> <li>- наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение способа действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- определение и выполнение задачи исходя из цели;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление самоанализа деятельности во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>- личная оценка;</li> </ul>