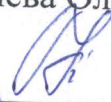


Министерство образования и науки Архангельской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Архангельской области
«Красноборский лесотехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Индивидуальный предприниматель
Карачёва Ольга Владимировна



 О.В. Карачёва
«31» августа 2017 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО «КЛТТ»
А.А. Панов.



«31» августа 2017 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 «Современные технологии в приготовлении и оформлении
кулинарных и кондитерских изделий»

Красноборск

2017

Рабочая учебная программа дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер с использованием вариативной части ФГОС.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Красноборский лесотехнический техникум».

Разработчики:

Некипелова Р.С.- преподаватель спецдисциплин ГАПОУ АО «КЛТТ»

Рассмотрена, рекомендована к утверждению методической комиссией ГАПОУ АО «КЛТТ» по профессии «Повар, кондитер»

Заключение методической комиссии № 10 зр от
«19» июня 2017 г.
Председатель МК  / Мирзоева В.Е. /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, с использованием вариативной части, связана с освоением общих и профессиональных компетенций, с дисциплинами ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы:

В результате освоения данной профессиональной программы обучающийся должен уметь:

- Оценивать качество сырья органолептическим методом, производить первичную обработку и подготовку сырья к производству;
- Применять новые способы тепловой обработки продуктов;
- Пользоваться современным оборудованием и инструментарием;
- Соблюдать технику безопасности при работе с колото – режущим инструментом, тепловым и механическим оборудованием;
- Подбирать компоненты для фондю, готовить и оформлять его в соответствии с рецептурой;
- Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд и кулинарных изделий;
- Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд, приготовленных и оформленных по новым технологиям
 - отделявать поверхность готовых хлебобулочных изделий
 - использовать современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);
 - использовать инвентарь и современное оборудование, применяемое на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница);
 - использовать современные приемы в приготовлении и оформлении кондитерских изделий;
 - творчески подходить к выполнению полученного задания;
 - использовать композиционные приемы для создания композиций;
 - использовать различные способы и приемы лепки;

- подбирать цветовые сочетания отделочных полуфабрикатов при оформлении кондитерских изделий
- применять полученные знания в практической деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- Основные понятия и термины молекулярной кулинарии.

Молекулярная кулинария - основа современного подхода в приготовлении кулинарной продукции;

- Технологический процесс приготовления молекулярной пищи. Особенности оформления и подачи блюд;

- Производственные характеристики и значимость использования инновационного оборудования в предприятиях питания

- Характеристику и технологию новых способов тепловой обработки: соте, деглазирование, папильот, фламбирование, барбекю, приготовление в вакууме, новые способы тушения: коричневое, белое.

- Разновидности фондю. Технологию приготовления фондю.

- Инновационные технологии в оформлении блюд и кулинарных изделий: использование живых цветов в ресторанной кулинарии, использование экзотических растений для оформления блюд;

- Ассортимент продукции для новых видов обслуживания в предприятиях питания: фьюжен; кейтеринг, шведский стол. документацию. В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются общие и профессиональные компетенции компетенции :

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,

	грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

- современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);
 - современные направления в оформлении кондитерских изделий (арт – декор).
 - знание устройства и правил эксплуатации современного оборудования, применяемого на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница);
 - технологию современных приемов в приготовлении и оформлении кондитерских изделий;
 - приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
 - основы конструктивного построения в рисунке;
- о значении полученных умений и навыков в практической деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
Работа во взаимодействии с преподавателем.	46

теоретическое обучение	22
практические занятия	22
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1 раздел: Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий			
Введение	Содержание: 1. Цели, задачи и структура дисциплины, межпредметная связь с другими дисциплинами. 2. Значение дисциплины в подготовке специалистов. 4. Ассортимент инновационных продуктов, используемых в пищевой промышленности и предприятиях общественного питания. 5. Значимость применения новых кулинарных технологий производства кулинарной продукции для современных форм обслуживания в индустрии питания.	30	2
1. Современные технологии в приготовлении кулинарной продукции разнообразного ассортимента.	Содержание: 1.1. Технология «Sous-vide» (Су-вид) История метода «Су-вид» Сущность метода. Преимущества технологии. 1.2. Инновационная технология «Пакоджетинг» (Льдомиксинг) Понятие льдомиксинга. Сущность и особенности метода приготовления блюд. 1.3. Технология «Анти-сковороды»-флэш замораживание. Правила пользования анти-сковородой. Принцип действия. Актуальность технологии. 1.4. Фудпейринг-сочетание продуктов обладающих общим вкусовым компонентом. История возникновения метода. Древо фудпейринга.	9	3

	1.5.Смокер-универсальная технология. Преимущества технологии. Самостоятельная работа: Подготовить сообщение о инновационных технологиях: «Су-вид», «Анти-сковороды», «Фудпейринг».			
2.Молекулярная кухня.	Содержание:		8	3
	2.1. Понятие о молекулярной кулинарии - как современном подходе приготовления кулинарной продукции. 2.2 История развития молекулярной кулинарии в нашей стране и за рубежом. 2.3. Оборудование и инструментарий, используемые для приготовления молекулярной пищи. 2.4. Используемое сырье, его подготовка и совместимость с химическими препаратами , которые применяют при приготовлении молекулярных блюд. 2.5. Технологический процесс приготовления молекулярной пищи. Особенности оформления и подачи. 2.6. Качество и безопасность молекулярных блюд. 2.7. Перспективы развития молекулярной кухни в нашем регионе и городе. Самостоятельная работа: Подготовить сообщение на тему « Молекулярная кухня - «За» и «Против» »; «Молекулярные блюда».		2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа: Технология приготовления блюд молекулярной кухни: шоколад «Шантильи», спагетти из сока		6	

	апельсина;			
	Практическая работа: Заполнение таблицы «Молекулярные добавки и их свойства»			
3.Инновационные методы обработки пищевых продуктов	3.1 Современные способы тепловой обработки пищевых продуктов: «Аль-денте», «Коричневое» и «белое» тушение, «Конфи», «Соте» (сотирование) 3.2.Деглазирование; Фламбирование; Барбекю:Папильот. 3.3.Технология интенсивного охлаждения и шоковая заморозка. Самостоятельная работа:подготовка сообщений об « интенсивном охлаждении» и « шоковой заморозки».	4	3	
4.Технология приготовления «Фондю»	Содержание: 4.1. Понятие, особенности применения, история происхождения фондю. Разновидности фондю. 4.2. Оборудование и инструментарий, посуда и приспособления для приготовления и подачи фондю. Требования безопасности при эксплуатации фондюжницы. 4.3. Сырное фондю. Наиболее известные варианты сырного фондю. 4.4. Фондю по-китайски (фр. Fondue Chinoise) 4.5. Шоколадное фондю. Шоколадный фонтан. Национальные особенности подбора продуктов и соусов для фондю»	4	3	
5.Пищевые добавки – основа современной пищевой промышленности.	Содержание 5.1. Понятие пищевые добавки.Причины применения пищевых добавок. Виды пищевых добавок. Опасные и полезные пищевые добавки и их влияние на человека.	4 2	3	

	В том числе практических работ Практическая работа: заполнение таблицы «Опасные и безопасные пищевые добавки».	2	2
2 раздел: Современные технологии в приготовлении и оформлении кондитерских изделий			
	Содержание	16	
6. Современные тенденции в технологии приготовления и оформления хлебобулочных и кондитерских изделий	Кондитерские смеси и концентраты для выпечки. Ассортимент, классификация. Особенности применения. Особенности использования студнеобразователей в производстве тортов и пирожных. Эффективность применения эмульгаторов и стабилизаторов. Характеристика нового дополнительного сырья в кондитерском производстве. Использование сухих смесей для крема. Продукция кондитерской фирмы ООО «Неос Ингредиенс». Характеристика, свойства, применение. Применение декора, как одного из составляющих современных кондитерских изделий. Использование гелей, глазури, марципановой массы. Вкусообразующие вещества, ассортимент, качественные показатели.	8	
7. Оборудование и инвентарь, используемое в современном	Лабораторные работы Использование новых технологий в приготовлении и оформлении кондитерских изделий Ознакомление с оборудованием фирмы «Мадекор»: аэрографы, пищевые плоттеры. Особенности, принцип работы. Характеристика машин для подготовки и приготовления полуфабрикатов кондитерского производства зарубежных фирм.	4	7

хлебопекарном и кондитерском производстве	Пекарские шкафы, использование.		
	Лабораторные работы	4	
	Технологический процесс приготовления кондитерских изделий в ассортименте, декорирование поверхности. Технологический процесс приготовления пирожных в ассортименте, декорирование поверхности. Различные тестовые полуфабрикаты, отделочные полуфабрикаты. Технологический процесс приготовления тортов с йогуртовым кремом, растительным сливочным кремом.		
	Зачет	1	
	Самостоятельная работа: Написание сообщений и докладов по темам нового оборудования. Поиск новых методов обработки продуктов и их оформления. Проработка конспектов урока.	16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий»

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникативные средства.

Оборудование лаборатории:

- технологическое оборудование, посуда, инвентарь, приспособления;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект учебно-методических материалов по проведению лабораторных работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы,.

Основная литература:

1. Н.А. Анфимова, Кулинария :учебник для начального проф. образования /Н.А.Анфимова.-9-е изд., стер.- М. :Издательский центр «Академия»,2013 .-400с.
2. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина, Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина - 5-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия»,2013. – 192с.

3. Потапова И.И. , Блюда из мяса :учеб. Пособие /И.И. Потапова ,Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия» ,2008. – 64с.- (Повар.Базовый уровень).
4. Потапова И.И. ,Основы технологии производства продукции общественного питания :учеб. пособие /И.И. Потапова ,Н.В. Корнеева. – М. :Издательский центр «Академия» ,2008. – 64с.
5. Дубровская Н.И. ,Кулинария. Лабораторный практикум :учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская .- 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия» , 2013. – 240 с.
6. Татарская Л.Л., Лабораторно -практические работы для поваров и кондитеров :учебное пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская ,Н.А. Анфимова. – 9-е изд. ,стер. – М. :Издательский центр «Академия»,2013.- 112 с.
7. Гранаткина Н.В. ,Товароведение и организация торговли продовольственными товарами :учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина . – 8-е изд., исправ . – М. :Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.
8. Матюхина З .П . ,Основы физиологии питания ,микробиологии ,гигиены и санитарии :учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» ,2013. – 256с.
9. Лутошкина Г.Г ,Техническое оснащение организаций питания :учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия»,2018.- 240с.
- 10.Усов. В.В. ,Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для нач. проф. Образования / В.В. Усов. – 11-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия»,2013.– 432с.
- 11.Матюхина З.П. , Товароведение пищевых продуктов :учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 9-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия»,2017. – 336 с.
- 12.Гайворонский К.Я. ,Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли :практикум / К.Я. Гайворонский . – М. :ИД «ФОРУМ»:ИНФРА – М,2018. – 104 С – (Среднее профессиональное образование).
- 13.Харченко Н.Э. ,Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 7-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия»,2013. – 512с.
- 14.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания .В 2 т.Т.1. / М.П.Могильный.Изд.2-е ,доп. и испр . – М. :Де Ли плюс ,2016. – 888с.

- 15.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т. 2 / М.П.Могильный.Изд.2-е,доп.и испр. – М. :Де Ли плюс,2016. – 395с.
- 16.Богушева В.И. ,Технология приготовления пищи :учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Изд.4-е,стер. – Ростов н/Д Феникс,2013.- 374с.
17. Похлёбкин Вильям Васильевич. Национальные кухни / В.В. Похлёбкин. – Москва, Издательство «Э», 2016. – 448с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
• Оценивать качество сырья органолептическим способом, производить первичную обработку и подготовку сырья к производству; • Применять новые способы тепловой обработки продуктов; • Пользоваться современным оборудованием и инструментарием; • Соблюдать технику безопасности при работе с колото – режущим инструментом, тепловым и механическим оборудованием; • Владеть карвингом, составлять композиции и сервировать столы; • Подбирать компоненты для фондю, готовить и оформлять его в соответствии с рецептурой; • Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд и кулинарных изделий; • Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд, приготовленных и оформленных по новым технологиям. • Применять пищевые добавки в современной кулинарии	Входной – беседа, устный опрос. Текущий - наблюдение, тестирование, демонстрация Лабораторная работа Отчёт по лабораторным работам Отчёт по лабораторным работам

Знать:	
• Основные понятия и термины; • Молекулярная кулинария - как современный подход к приготовлению кулинарной продукции; • Технологический процесс приготовления молекулярной пищи. Особенности оформления и подачи блюд; • Производственные характеристики и значимость использования инновационного оборудования в предприятиях питания • Характеристики и технологию новых способов тепловой обработки: соте, конфидализация, папильот, фламбирование, барбекю, приготовление в вакууме. • Разновидности фондю. Технологию приготовления - фондю. • Европейский и азиатский карвинг, характеристики сырья и особенности подготовки его и хранения; технологии составления композиций для сервировки столов; • Знать основные пищевые добавки и правила их использования • современные виды отделочных полуфабрикатов (марципан, мастика, карамель, шоколад, пищевые добавки);	Текущий контроль: устный опрос Текущий контроль: письменный и устный опросы Текущий контроль: письменный опрос, тестирование Текущий контроль: устный опрос тестирование, устный опрос

• современные направления в оформлении кондитерских изделий (арт – декор). • знание устройства и правил эксплуатации современного оборудования, применяемого на предприятии (автомат для формовки изделий из песочного теста, машины для приготовления слоеного теста, фритюрница); • технологию современных приемов в приготовлении и оформлении кондитерских изделий	устный опрос, написание рефератов
--	-----------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии	
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления новых блюд; -оценка эффективности и качества выполнения;	

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-работа по поиску информации о новых технологиях;	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении дисциплины;	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области разработки технологических процессов в общественном питании	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	-соблюдение техники безопасности в учебном кабинете и технологической лаборатории	