

Департамент образования и науки Костромской области
областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2019г.

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 10 от 04.04. 2019 г.

Председатель: _____ Березкина А.И.

Автор: Кашина А.И. преподаватель

Рабочая программа разработана
на основе Федерального Государственного
образовательного стандарта (ФГО С) по
специальностям среднего профессионального
образования (СПО) укрупненной группы
19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии
по специальности:
19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Зам. директора по УР
_____ А.А. Смирнова

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. Приказ N 384

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово–экономический колледж»

Разработчики: Кашина А.И. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.8.1. Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий.

ПК.8.2. Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий.

ПК.8.3. Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК.8.4. Организовывать и проводить приготовление простых отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента простых и основных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов.
- разработки ассортимента простых и основных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления простых и основных хлебобулочных изделий, простых мучных кондитерских изделий, простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки простых и основных хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- применять коммуникативные умения;

знать:

- ассортимент простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- температурный режим и правила приготовления различных типов простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов;

- технологию приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- органолептические показатели определения степени готовности и качества простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – 423 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 279 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 93 часов;

учебной практики – 1 неделя (36час).

Производственная практика – 3 недели (108 час.)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – выполнение работ по профессии Кондитер, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.	Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК.2.	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК.3.	Организовывать и проводить приготовление простых и основных мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК.4.	Организовывать и проводить приготовление простых отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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 (вариант для СПО)

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.1. ПК.2.ПК.3.ПК.4.	Раздел ПМ.1. Организация процесса приготовления и приготовление простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	279	186	110		93		1 неделя (36 час)	3 недели (108 час)
	Учебная и производственная практика (по профилю специальности), часов	144							
	Всего:	423	186	110	-	93	-	36	108

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	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		423	
МДК 04.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.		279	
Тема 1.1. Организация работы кондитерского цеха.	Содержание	4	
	1 Современное состояние отрасли. Характеристика кондитерского цеха: его помещения (основные и подсобные), оборудование, инвентарь, взаимосвязь помещений, организация рабочих мест. Ассортимент простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	1
	Самостоятельная работа	2	
	Работа с нормативной документацией: каталогами технологического оборудования.		
Тема 1.2. Виды сырья. Его характеристика и подготовка сырья к производству.	Содержание	8	
	1 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	2 Требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	3 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	4 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления простых хлебобулочных и мучных		

	кондитерских изделий.		
	Практические работы		
	1 Расчет сырья при использовании муки разной влажности.		
	2 Расчет рецептуры при взаимозаменяемости сырья.	4	
	Самостоятельная работа	6	3
	Составление таблицы расхода сырья для приготовления простых хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	12	2
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления и применение сиропов, помад и глазури. Классификация и особенности приготовления кремов. Приготовление карамели, желе, марципана, сахарной мастики, посыпки. Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов.		
	Самостоятельная работа.	6	3
	Составление схемы классификации теста и таблицы основных показателей различных видов теста. <i>Изучение</i> ассортимента изделий из разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1. 4. Технология приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	62	2,3
	Классификация теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и технологические этапы приготовления изделий. Способы замеса теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Процессы происходящие при замесе теста. Способы разрыхления теста для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок. Схема приготовления дрожжевого теста и способы формовки. Виды теста для приготовления простых и основных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Ассортимент изделий		

	<p>жареных во фритюре.</p> <p>Методы приготовления простых и основных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Особенности приготовления дрожжевого слоеного теста для простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста и ассортимент изделий из него. Виды бездрожжевого теста и изделия из него. Способы разрыхления и методы разделки. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката. Способы разрыхления бисквитного теста и процессы происходящие при выпечке полуфабриката.</p> <p>Технология приготовления песочного полуфабриката ассортимент изделий.</p> <p>Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката. Приготовление воздушно-орехового полуфабриката и изделия из него.</p> <p>Технология приготовления миндального полуфабриката ассортимент изделий.</p> <p>Приготовление вафельного теста и ассортимент изделий.</p> <p>Приготовление пряничного теста. Способы его приготовления и особенности заварки муки. Ассортимент изделий.</p> <p>Технология приготовления заварного теста и ассортимент изделий из него. Приготовление крошкового полуфабриката. Сдобное пресное тесто, технология и приготовление.</p> <p>Особенности приготовления слоеного пресного теста, этапы приготовления, процесс рыхления.</p> <p>Технологические этапы приготовления хлебобулочных изделий.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста.</p> <p>Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.</p> <p>Технология приготовления изделий пониженной калорийности. Особенности приготовления национальных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста , полуфабрикатов. Температурный режим и правила приготовления разных типов простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковывание, транспортирование и хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</p>		
--	---	--	--

		Практические работы.		
	1	Технологическая карта, расчет рецептуры на определенное количество изделий. Расчет количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий. Расчет количества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из имеющихся продуктов.		6
		Лабораторные работы		90
	1	Лабораторная работа №1. Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него. Лабораторная работа №2. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделия из него. Лабораторная работа №3. Приготовление изделий из дрожжевого теста и жарка их в жире. Лабораторная работа №4. Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Лабораторная работа №5. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Лабораторная работа №6. Приготовление бисквитного теста и изделия из него. Лабораторная работа №7. Приготовление масляного бисквитного теста и изделия из него. Лабораторная работа №8. Приготовление песочного теста и изделия из него. Лабораторная работа №9. Приготовление воздушного и миндального теста и изделия из него. Лабораторная работа №10. Приготовление вафельного и пряничного теста и изделия из него. Лабораторная работа №11. Приготовление заварного теста и изделия из него. Лабораторная работа №12. Приготовление сдобного теста и изделия из него. Лабораторная работа №13. Приготовление слоеного пресного теста и изделия из него. Лабораторная работа №14. Приготовление изделий пониженной калорийности. Лабораторная работа №15. Приготовление национальных		

	хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	Самостоятельная работа		
	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации». Подготовка рефератов. Составление технологических и технико-технологических карт. Изучение ассортимента фирменных выпечных изделий предприятий города. Совершенствование навыков приготовления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Освоение методов приготовления и оформления простых и основных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	79	
Учебная практика: Виды работ Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для приготовления полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий; определять режимы выпечки, реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; приобретать навыки приготовления различных способов и приемов приготовления отделочных полуфабрикатов; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.		4 недели (144 час)	
Всего:		423	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов – механического оборудования, технологического и холодильного оборудования кондитерского производства; лабораторий – учебный кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: весы, моечные ванны, маркированный инвентарь и посуда.

Технические средства обучения: ПК.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: универсальный привод со сменными механизмами, электрическая плита, пекарский шкаф, пароконвектомат, холодильник, весы, моечные ванны, производственные столы, маркированный инвентарь и посуда, система вентиляции.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную (учебную и по профилю специальности) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: производственные столы, моечные ванны, весы, маркированный инвентарь и посуда, макеты (муляжи) изделий, видеофильмы по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Мучные кондитерские и булочные изделия. – М.: АО «Московские учебники», 2016
2. Шестакова Т.И. Кондитер профессионал : Учебное пособие. – М.: «Дашков и К», 2017

Дополнительные источники:

1. Барановский В.А., Перетятко Т.Ю. Кондитер : Учебное пособие. – Ростов-на-Дону : «Феникс», 2015
2. Мазепа Е.В. практикум для кондитера : Учебное пособие. – Ростов-на-Дону : «Феникс», 2017
3. М. Кальтенбах, Ф.-В. Элерт. Выпечка. – М.: АСТ Пресс, 2015
4. Большая книга рецептов. Торты. – М.: АСТ Пресс, 2014
5. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Шеф», «Ресторатор».
6. Интернет-ресурсы: поисковые, информационные.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебные занятия и практика проводятся на базе учебного кулинарного цеха под руководством мастеров производственного обучения. Перед изучением модуля **выполнение работ по профессии рабочего** следует изучить дисциплины: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, организация хранения и контроль запасов и сырья, охрана труда. Производственная практика – на базах предприятий соответствующего профиля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности «Технология продукции общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели междисциплинарных курсов, а так же общепрофессиональных дисциплин: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; организация хранения и контроль запасов сырья; метрология и стандартизация; охрана труда.

Мастера: наличие 5,6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующих профессиональной сферы является обязательным.

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
ПК.8.1.Организовывать и проводить приготовление простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба.	Организация рабочего места. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определение готовности теста. Проведение разделки теста. Температурный режим и правила приготовления различных типов простых и основных хлебобулочных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Органолептические показатели определения готовности и качества изделий.	Текущий контроль в форме – защиты лабораторных работ и практических занятий; -тесты, проверочные работы по темам МДК.
ПК.8.2.Организовывать и проводить приготовление простых и основных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Органолептическая оценка качества продуктов. Организация рабочего места. Оформление и отделка простых и основных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технологической схемы приготовления. Расчет сырья для приготовления простых и основных мучных кондитерских изделий.	Дифференцированный зачет по производственной практике. Квалификационный экзамен по разделам ПМ
ПК.8.3.Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Разработка ассортимента. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оценить качество и безопасность мелкоштучных кондитерских изделий.	Дифференцированные зачеты по производственной практике.
ПК8..4.Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организация рабочего места. Составление технологических схем приготовления. Выбор различных способов и приемов приготовления отделочных полуфабрикатов. Определение режима хранения отделочных	Текущий контроль в форме: проверочных работ по темам МДК.

	полуфабрикатов. Применение коммуникативных умений в оформлении кондитерских изделий. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	
--	---	--

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.

ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося.
ОК.2.Организовать 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 технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.3.Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации. Использование различных источников включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с профессиональной программой «Камин».	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения с	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при

	членами трудового коллектива,	выполнении работ по производственной практике
ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	