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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 07
Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

специальности: 19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

2023

АССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 8 от 12.05.2023 г.
Председатель МС_____Я.А.Петропавловская

Одобрена
цикловой методической комиссией
механико-технологических дисциплин

Протокол № 8 от 30.04.2023 г.
Председатель ЦМК _____ Крупикова М.Ю.

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ «КТЭК»
Протокол № 7 от 19.05.2023 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от 24.05.2023 г. № 1186 /п
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (СПО) укрупненной группы
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности
19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Зам. директора _____ А.А. Смирнова

Автор: Красовская Т.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля. **5**

2. Результаты освоения профессионального модуля **7**

3. Структура и содержание профессионального модуля **8**

4. Условия реализации профессионального модуля **12**

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) **13**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего Кондитер

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рабочая программа является частью программы профессиональной подготовки по профессии 12901 Кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК. 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК. 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК. 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК. 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК. 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

—приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

— проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

— определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

— выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

— использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

— оценивать качество готовых изделий;

- рассчитывать количество сырья для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (за счет вариативной части);
- составлять и работать с инструкционно-технологическими картами (за счет вариативной части).

знать:

— ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
— правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
— последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
— правила поведения бракеража;
— способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
— правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
—виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 294 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 100 часов;
самостоятельной работы обучающегося 50 часов;
учебная практика – 1 недели (36 час.)
производственная практика – 3 недели (108 час.)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по специальности «Техника-технолог , в том числе профессиональными (ПК) и общими компетенциями,

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
ПК 3.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 3.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 3.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 3.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 3.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 3.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

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 обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов *если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			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
	Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, простых и основных отделочных полуфабрикатов к ним и их использование в оформлении.	**150**	**100**	**50**	**-**	**50**			
	Учебная практика	**36**						**1 неделя (36 часа.)**	**3 недели (108 час.)**
	Производственная практика	**108**							**108**
Всего:		**294**	**100**	**50**	**-**	**50**		**36**	**108**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
ПМ.07.01. Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции			**294**	2
Тема 1.1. Подготовка сырья к производству, способы приготовления дрожжевого теста, ассортимент изделий.	**Содержание**		**34**	2,3
	1	Современное состояние, проблемы и перспективы развития кондитерского производства. Кондитерские изделия, их классификация.	2	
	2	Требования к основному и вспомогательному сырью и подготовка его к производству: мука и крахмал, сахар и его заменители, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, масло сливочное, мясные и рыбные продукты, пищевые добавки, рыхлители теста, пряности и вкусовые добавки, желирующие вещества. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. Приготовление фаршей: не сладких и сладких. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замешивании и брожении дрожжевого теста. Ассортимент изделий. Режим выпечки., отделка. Приготовление сиропов.	28	
	Практическое занятие № 1		4	3
	10	Заполнение технологической документации.		
Тема 1.2. Технология	**Содержание**		**38**	

приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек и отделочных полуфабрикатов к ним		Типы и методы приготовления теста для основных мучных кондитерских изделий. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов: сиропы, помада, желе, кремы. Сдобное пресное тесто и изделия из него. Вафельное тесто и изделия из него. Пряничное тесто и изделия из него. Песочное тесто и изделия из него. Бисквитное тесто и изделия из него. Заварное, слоеное тесто и изделия из него. Воздушное, миндальное тесто и изделия из него. Органолептические способы определения степени готовности и качества основных мучных кондитерских изделий.	12	2,3
	Практическое занятие № 2		*2*	3
		Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)		
	Лабораторная работа № 1		*6*	3
		Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста		
	Лабораторная работа № 2		*6*	
		Приготовление основных мучных кондитерских изделий, печенья, коврижек, пряников.		
	Лабораторная работа № 3		*6*	3
		Приготовление изделий из заварного теста с различными начинками.		
	Лабораторная работа № 4		***6***	3
		Приготовление изделий из бисквитного, слоеного теста.		
Тема 1.3. Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, простых и отделочных	**Содержание**		**28**	
	Организация рабочего места кондитера при приготовление тортов и пирожных. Оборудование, используемое при приготовлении бездрожжевого теста. Технология приготовления бисквитных, песочных и слоеных пирожных. Органолептические способы определения качества		6	

полуфабрикатам к ним и их использование	пирожных. Характеристика отделочных полуфабрикатов. Приготовление заварных, воздушных, миндальных пирожных. Органолептические способы определения качества пирожных. Технология приготовления отечественных классических тортов: "Бисквитно-кремового", "Подарочный", "Прага", "Российский". Технология приготовления тортов: "Ленинградский", "Абрикотин", Слоеный с кремом", "Крещатик", "Киевский". Технология приготовления низкокалорийных изделий: " Пирожное "Заварное "со сливочно-яблочным кремом, пирожное "Корзиночка яблочная". Технология приготовления низкокалорийных тортов.		
	Практическое занятие № 3	***4***	
	Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения лабораторной работы)		
	Лабораторная работа № 5	6	
	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных пирожных.		
	Лабораторная работа № 6	***6***	
	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов		
	Лабораторная работа № 7	***6***	
	Приготовление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.		**50**	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить схему : «Классификация и ассортимент простых хлебобулочных изделий» 2. Подготовить доклады по теме*: «Использование желирующих веществ и пищевых добавок* 3. Подготовить доклады на тему «Требования, предъявляемые к качеству изделий из дрожжевого теста по действующим стандартам». 4. Разработать схемы производства изделий из опарного и без опарного дрожжевого теста. 5. Подготовить доклады на тему «Требования, предъявляемые к качеству тортов и пирожных по действующим стандартам». **6.** Составление схем приготовления различных видов теста и классификации изделий из них. **7.** Составление технологических карт			

8. Изготовление презентаций по ассортименту изделий из различных видов теста. **9.** Изготовление презентаций по устройству оборудования для приготовления теста.		
Учебная практика **Виды работ** Ознакомление с базовым предприятием, инструктаж по технике безопасности труда, противопожарной безопасности и охране окружающей среды. Расчет выхода готовых изделий. Приготовление и выпечка изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий. **Производственная практика** **Виды работ** Приготовление и выпечка изделий из без дрожжевого слоеного теста. Приготовление и выпечка пряничных кондитерских изделий. Приготовление и выпечка сдобного печенья. Приготовление и выпечка кексов. Приготовление и выпечка бисквитных рулетов. Приготовление и выпечка ромовых баба. Контроль выпечки мучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых изделий.	36 108	
Итого:	294	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Оборудования, технологии приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- лабораторий: «химия»;
- учебная пекарня.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:
Плакаты, стенды, муляжи, журналы.

Технические средства обучения: интерактивная доска, компьютер

Оборудование учебной пекарни, лаборатории и рабочих мест лаборатории: -

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:
- учебная пекарня машина тестомесильная ТММ-1м,шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3,стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEIDELTA”,набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды
- «Лаборатория контроля качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”,принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППГ, лабораторные мельнички.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2018.- 381с
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2018.-112с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2018.-112с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник– М.: Академия, 2018.- 336с
5. Ермилова, С. В. Торты, пирожные, десерты : учебное пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 6-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования/И. Н. Иванова. — 4-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2019.— 160 с., [16] с. цв. ил

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2018. – 680 с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 315 с.
3. О защите прав потребителей[Текст]: федер. закон от 07 февр.1992 г. N 2300-1// Новороссийск: Сиб.унив., 2009. - 47 с.
4. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с

Перечень Интернет-ресурсов:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru

2 ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Ермилова С.В. СЭО 3.0– М.: Академия, 2017.

Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2011.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Обязательным условием допуска к учебной практике специальности 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии рабочего

Кондитер» является освоение МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кондитерской продукции, а также освоение общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических, инженерно - педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» по специальности 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

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 3.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практических занятиях и практике
ПК.3.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; -продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов и готовых изделий согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов и готовых изделий на разных этапах технологического процесса	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу. Экзамен (квалификационный).

ПК.3.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.	Экспертная оценка на лабораторных практических занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя. Экзамен (квалификационный).
ПК.3.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.
ПК.3.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка

	линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	работодателя.
ПК.3.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	Экспертная оценка на занятиях; экзамен по междисциплинарному курсу; экспертная оценка работодателя.

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**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады