

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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							
	<b>Всего:</b>	<b>423</b>	<b>186</b>	<b>110</b>	<b>-</b>	<b>93</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	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.	<b>Содержание</b>	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
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	
	Работа с нормативной документацией: каталогами технологического оборудования.		
Тема 1.2. Виды сырья. Его характеристика и подготовка сырья к производству.	<b>Содержание</b>	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.		
	<b>Практические работы</b>		
	1 Расчет сырья при использовании муки разной влажности.		
	2  Расчет рецептуры при взаимозаменяемости сырья.	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>	6	3
	Составление таблицы расхода сырья для приготовления простых хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий.		
<b>Тема 1.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	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.		
	<b>Самостоятельная работа.</b>	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.		
<b>Тема 1. 4. Технология приготовления простых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b>	<b>Содержание</b>	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	
<b>Учебная практика:</b> <b>Виды работ</b> 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)	
<b>Всего:</b>		<b>423</b>	

## **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	