

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

Программа производственной практики
ПП.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2017 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна _____

преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 10 от 14.06 2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. _____

Согласовано:

Замдиректора по УПР _____ Хараборкин А.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учёта рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

- оформлять документацию на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приёмы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учёта рабочего времени;
- нормативно – правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчёта выхода продукции;
- порядок оформления табеля учёта рабочего времени;
- методику расчёта заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчёта экономических показателей

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего - 1008 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 144 часа

В рамках освоения ПМ 02 - 144 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 144 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 144 часа

В рамках освоения ПМ 05 - 144 часа

В рамках освоения ПМ 06 - 144 часа

В рамках освоения ПМ 07 - 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Производственная практика

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.
Код ОК	Наименование результата обучения по профессии
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	144	Приемка сырья, оценка качества, размораживание, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб говядины, свинины, баранины, обработка домашней птицы, рыбы, обвалка, зачистка, жиловка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией
			Промежуточная аттестация в форме зачета
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	144	Работа со сборником рецептур, САНПиН, периодической и справочной литературой, приемка, оценка качества, сортировка, мытьё, обсушивание, нарезка, тепловая обработка, охлаждение, смешивание и оформление
			Промежуточная аттестация в форме зачета

ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	144	Работа со сборником рецептов, САНПиН, приемка, оценка качества, размораживание, обработка, нарезка, тепловая обработка, доведение до готовности. Приготовление украшений, дополнительных, гарниров, оформление и подача. Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации.
			Промежуточная аттестация в форме зачета
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.3	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	Работа со сборником рецептов, САНПиН, специальной и периодической литературой приемка, оценка качества, мытье, просеивание, смешивание, взбивание, замес теста, нарезка, тепловая обработка, оформление и подача. Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации
			Промежуточная аттестация в форме зачета
ПК 5.1 ПК 5.2	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	144	Работа со сборником рецептов, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, сортировка, мытье, растирание, взбивание, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, охлаждение, замораживание, использование Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации
			Промежуточная аттестация в форме зачета

ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-5 ПК-6 ПК-4 ПК-7 ПК-8	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 повар, 12901 кондитер	144	<p>Приемка сырья, оценка качества, сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочиста, мытьё, нарезка полуфабрикатов из овощей, грибов, варка, припускание, жарка, запекание, приготовление блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление бульонов, подготовка гарниров, оформление, подача супов. Приготовление бульонов, пассировок, соусов основных и производных. Размораживание мяса, рыбы, домашней птицы, срезание клейм, мытьё, обсушивание, разруб говядины, свинины, баранины, обработка домашней птицы, рыбы, обвалка, зачистка, жиловка мяса, приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы</p> <p>измельчение мякоти, приготовление полуфабрикатов из рубленой массы, приготовление и подача блюд.</p> <p>Механическая обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для холодных блюд и закусок, нарезка основных компонентов, смешивание компонентов, заправка, подача блюд и закусок,</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд и напитков, нарезка основных компонентов, варка, жарка, запекание основных продуктов, смешивание компонентов, подача блюд и напитков</p> <p>Приемка сырья для мучных хлебобулочных и кондитерских изделий, оценка качества, механическая обработка сырья, приготовление теста, фаршей ,отделочных полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из теста их выпечка. Охлаждение, оформление, подача изделий из муки.</p> <p>Работа со сборником рецептур, ГОСТами, ТУ, и др. нормативной документацией</p>
ВСЕГО часов		1008	Промежуточная аттестация в форме зачета

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточенно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером в форме зачета/диф.зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно. По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Оценка приготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Защита презентации изделий.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Защита выполненных индивидуальных заданий.
Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгкие и сложные холодные закуски.	Оценка приготовленных канапе, лёгких и сложных холодных закусок Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	Защита презентации изделий.

(домашней) птицы.	
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Оценка приготовленных сложных супов Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Оценка приготовленных сложных горячих соусов. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита презентации изделий.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Оценка приготовленных сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Оценка приготовленных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.
Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценка приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Оценка приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Наблюдение за действиями обучающихся. Презентации изделий.

<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Оценка приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Оценка приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<p>Оценка приготовленных сложных холодных десертов. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Оценка приготовленных сложных горячих десертов. Презентация изделий. Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.1 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из овощей и грибов для кулинарной продукции. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита презентации изделий. Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.2 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита презентации изделий.</p>

<p>кукурузы.</p> <p>2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.3</p> <p>3.1. Готовить бульоны и отвары.</p> <p>3.2. Готовить простые супы.</p> <p>3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов для супов, соусов, и готовых супов и соусов.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.4</p> <p>4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p> <p>4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p> <p>4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из рыбы.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.5</p> <p>5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.6</p> <p>6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов для бутербродов, салатов, закусок из гастрономических продуктов. Оформление и подача холодных закусок и блюд.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p>

	Защита выполненных индивидуальных заданий.
<p>ПК-7.7</p> <p>7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>
<p>ПК-7.8</p> <p>8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> <p>8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> <p>8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> <p>8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p> <p>8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>Оценка приготовленных полуфабрикатов для мучных хлебобулочных и кондитерских изделий, а также готовых изделий.</p> <p>Наблюдение за действиями обучающихся.</p> <p>Защита презентации изделий.</p> <p>Защита выполненных индивидуальных заданий.</p>

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Защита презентаций выбранной специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов	Защита выполненных практических занятий.

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	для сложной кулинарной продукции - оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Оценка творческой деятельности обучающихся.
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	Рейтинговый контроль.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение ПК в техническом нормировании составлении графиков и проектировании предприятий общественного питания - использование современных методик	Защита профессиональных задач с использованием презентаций.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Тестирование
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Рейтинговый контроль выполненных работ по учебной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Экспертная оценка творческой деятельности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	- анализ инноваций в области технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Экспертное наблюдение и оценка практических

деятельности.		заданий.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- обеспечивать исполнение военной обязанности	Защита индивидуальных заданий.