

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее - СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик: Мазур Наталья Геннадьевна – преподаватель спецдисциплин
ГАПОУ СПАТ

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 13 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 16 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля является частью программы подготовки служащих среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- Органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием;

- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию

знать:

- ассортимент сложных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

- сервировка и подача сложных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **189** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **117** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **78** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **39** часов;

учебной практики – **36** часов,

производственной практики – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| 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 использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникативные 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 ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

| 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 практика | 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 | |
| ПК 5.1. | Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных | 75 | 55 | 20 | | 20 | | | | |
| ПК 5.2 | Раздел 2. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов | 42 | 23 | 10 | | 19 | | | | |
| ПК 5.1.-5.2 | Учебная практика (по профилю специальности), часов | 36 | | | | | | 36 | | |
| ПК 5.1.-5.2 | Производственная практика (по профилю специальности), часов | 36 | | | | | | | 36 | |
| | Всего: | 189 | 78 | 30 | | 39 | | 36 | 36 | |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

ПМ. 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | Осваиваемые компетенции |
|--|---|-------------|-------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | 189 | |
| МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | | 117 | |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов | | 75 | |
| Тема 1.1. Основные принципы организации производства сложных десертов | Содержание | 6 | ОК 1-9 ПК 5.1-5.2 |
| | Технологические принципы организации производства сложных десертов. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления сложных десертов. Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных десертов | | |
| Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов | Содержание | 29 | ОК 1-9 ПК 5.1 |
| | Классификация и ассортимент сложных холодных десертов Начинки, соусы, глазури для сложных холодных десертов Фруктовые десерты (салаты). Техника декорирования фруктовых десертов. Техника оформления фруктов. Выпеченные десерты (капкейки, пироги, ягодные кексы, пай, тирамиссу, чизкейк, тарталетки и т. д.) Шоколадные десерты (методы темперирования шоколада, украшения из шоколада, приготовление десертов – шоколадные кексы, капкейки) Шоколадные конфеты. Дефекты шоколадных десертов Кремы, фланы (крем «Пломбир», крем-брюле, ягодный крем, грушевый флан, крем-карамель, крем на основе сливочного сыра) Взбитые желированные десерты: муссы, самбуки, суфле, желе Замороженные десерты: сорбетты, парфе | | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|--|-----------|------------------|
| | | Террины Молочные и творожные десерты: десерты из мягкого сыра и творога (бланманже, панакота,), мороженое Производство десертов с применением готовых смесей Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных десертов | | |
| | Практические занятия | | 8 | |
| | 1 | ПЗ №1. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Подбор необходимого оборудования и инвентаря. Правила безопасного использования оборудования и производственного инвентаря. | 2 | ОК 1-9 ПК 5.1 |
| | 2 | ПЗ №2. Правила подготовки сырья для приготовления сложных десертов | 2 | |
| | 3 | ПЗ №3. Выполнение расчетов сырья, выхода готовой продукции при приготовлении сложных холодных десертов. Составление заявки на продукты. | 4 | |
| | Лабораторные работы | | 12 | |
| | 1 | ЛР №1. Приготовление сложных холодных десертов (фруктовые салаты, выпеченные десерты, кремы) | | |
| | 2 | ЛР №2. Приготовление сложных холодных десертов (взбитые желированные десерты, замороженные десерты) | | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 1. Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептур) Решение ситуационных задач Составление алгоритмов приготовления основ для десертов. Составление алгоритмов приготовления холодных десертов <u>Внеаудиторная самостоятельная работа</u> №1. Подготовка сообщений и рефератов: «Вкусное и изящное окончание трапезы» «Фруктовые салаты: простые и экзотические» «Подготовка фруктов для приготовления десертов» «Легкие десерты на основе яиц» «Чудо из льда и мороженого» «Слоеное холодное суфле» «Творожные десерты» «Скульптурные работы из крема» №2. Выполнение эскизов способов оформления десертов. | | | 20 | |

| | | | |
|--|--|---|----------------------|
| №3. Составление слайдовой презентации оформления и подачи десертов | | | |
| Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов | | | 42 |
| Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов | Содержание | | 8 |
| | Классификация и ассортимент сложных горячих десертов Суфле Пудинги Овощные кексы Яблочные десерты Гурьевская каша Снежки Сложные горячие шоколадные десерты (шоколадное фондю, фондан) Фламбе | | |
| Тема 2.2. Декорирование сложных десертов | Содержание | | 2 |
| | Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни Декорирование сложных десертов соусами Декорирование десертов велюром, аэрографом, кремом | | |
| Тема 2.3. Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов | Содержание | | 3 |
| | Организация контроля на ПОП Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции Метод органолептической оценки качества Требования и основные критерии оценки качества сложных холодных и горячих десертов. Критерии оценки готовых блюд | | |
| | Практические занятия | | |
| | 1 | ПЗ №4. Выполнение расчетов сырья, выхода готовой продукции при приготовлении сложных горячих десертов. | 4 |
| | | Лабораторные работы | |
| | 1 | ЛР №3. Приготовление сложных горячих десертов | 6 |
| Самостоятельная работа при изучении раздела 2. Систематическая проработка конспектов занятий по теме Работа с нормативными документами (сборник рецептов) Решение ситуационных задач Составление алгоритмов приготовления горячих десертов <u>Внеаудиторная самостоятельная работа</u> №4. Подготовка сообщений и рефератов: | | | 19 |
| | | | ОК 1-9 ПК 5.2 |
| | | | ОК 1-9 ПК 5.1-5.2 |
| | | | ОК 1-9 |
| | | | ОК 1-9 ПК 5.2 |

| | | |
|--|------------|--|
| «Воздушный пирог из яблок» «Разные способы использования бездрожжевого теста для приготовления десертов» «Золотые фруктовые фритюры» №5. Выполнение эскизов способов оформления горячих десертов. №6. Составление слайдовой презентации оформления и подачи горячих десертов | | |
| Учебная практика - Приготовление сложных холодных десертов - Приготовление сложных горячих десертов | 36 | |
| Производственная практика - Приготовление сложных холодных десертов - Приготовление сложных горячих десертов | 36 | |
| Всего | 189 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа модуля реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология приготовления пищи»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- сборники рецептов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства»:

- посадочные места обучающихся – 25 мест;
- макет с деталями оборудования;
- выставочное оборудование;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (муляжи, плакаты, схемы, таблицы);
- учебные фильмы, слайды;
- Компьютерное обеспечение.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновые печи, печь-гриль, документ-камера, холодильное оборудование, весы электронные, овощерезка, картофелеочистительная машина, электромясорубка, кухонный процессор, фритюрница, тостер, слайсер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- производственные столы, раковины, плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, - М.: КНОРУС, 2018
2. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для среднего профессионального образования. Изд., - М.: Академия, 2019.
3. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования /Н. И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. - М.: Деловая литература, 2014. - 465 с. - (Среднее профессиональное образование).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2019.

Дополнительная литература

1. Баранов В. С., Ловачева Г. Н. Справочник технолога общественного питания – издание третье, перераб. И дополненное.- М.: «Экономика», 2018.
2. Дюшен Л., Джонс Б. Новое о десерте: кулинарные шедевры. Перевод с английского. – М.: Изд. Дом «Ниола 21-й век», 2018
3. Селезнев А. Сладкие истории. – М.: Изд. Дом «Высокий вкус», 2017
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие/ Г.Г. Дубцов. - М.: Мастерство, 2018.
5. Журналы: Питание и общество // Современный ресторан//Гастрономъ

Законодательные и нормативные документы

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 20 апреля 2006 года). - Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2006.-47 с. - (Кодексы и законы России).
2. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2000, 29-ФЗ»
3. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ
4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389
5. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения
Официальноепредставительство ИА BISHELP- Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-26113 от 09.11.2006
6. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования - Введ.1995-05-04. - М.: Издательство стандартов, 1995. - 8с.
7. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация

предприятий общественного питания. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.

8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. - Введ.2008-01-06. - М.: Издательство стандартов, 2008. - 12с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. - М.: Хлебпродинформ , 2013,. - 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. - М., Колос, 2014
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание , 2015. - 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева - М.:ДеЛипринт, 2013. - 590с.

Интернет-ресурсы:

<http://alletks.ru/etks40/page19.html>- сайт для всех профессий.

<http://www.akademkniga.ru>-Издательство «Академкнига/Учебник».

<http://www.food-industru.ru>- процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных десертов.

**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 |
|--|---|---|
| <p>5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p> | <p>- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</p> | <p>Текущий контроль; Практические занятия; Контрольные работы по темам МДК; Зачет по разделу профессионально го модуля.</p> |
| | <p>-проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов</p> | |
| | <p>-организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов</p> | |
| | <p>- органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов</p> | |
| | <p>-демонстрировать приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии,оборудование и инвентарь.</p> | |
| <p>5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> | <p>-демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов</p> | |
| | <p>-использовать различные технологииприготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам;</p> | |
| | <p>-оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами;</p> | |

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 |
|--|---|--|
| О.К 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии | - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |
| О.К 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов оценка эффективности и качества выполнения; | - Устный опрос |
| О.К 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области приготовления сложных холодных и горячих десертов | - Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических занятий; |
| О.К 4. Осуществлять поиск и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике |

| | | |
|--|--|--|
| <p>О.К 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности в</p> | <p>- использовать технологические компьютерные программы</p> | <p>- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.</p> |
| <p>О.К 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> | <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p> | <p>- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>О.К 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p> | <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы других обучающихся</p> | <p>- оценка эффективности работы обучающегося в команде</p> |
| <p>О.К 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> | <p>-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка напрактических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> |
| <p>О.К 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности в</p> | <p>-анализ разработки новых технологических процессов при приготовлении сложной кулинарной продукции</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка напрактических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</p> |