

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

«СОГЛАСОВАНО»

ИДЕНТИФИКАЦИОННЫЙ ПРЕДПРИЯТИЕ
СТРАХОВАТЕЛЬ 304167226800025
Гадир
Фарукович
ИНН 151701089738
РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.07 Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер.

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения — очная
Срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования.
Профиль профессионального образования:
естественно-научный

с. Ст. Дрожжаное 2020 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Мухтарова С.Н. мастер производственного обучения.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛОВ ПРОГРАММЫ	Стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.** Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
- ПК 2.** Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК 3.** Готовить простые супы и соусы.
- ПК 4.** Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
- ПК 5.** Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
- ПК 6.** Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- ПК 7.** Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
- ПК 8.** Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания на базе основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.07:

Профессия «повар-кондитер» - 72 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.07. Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), **Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер**

Код	Наименование результата обучения
Профессия «Повар»	
ПК 1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
Профессия «Кондитер»	
ПК 8.	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.2. Содержание обучения по учебной практике профессионального модуля УП.07. Выполнение работ по профессии рабочих Повар, Кондитер

Наименование разделов	Содержание работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	Содержание	6	2
	1 Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов	1	
	Органолептическая оценка качества овощей и грибов, полуфабрикатов из них.	1	
	Производить обработку, нарезку, приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	1	
	2 Органолептическая оценка качества овощей, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку, нарезку Приготовление и оформление блюд из овощей Отпуск блюд и гарниров из овощей, температура подачи, требования к качеству	1	
	3 Органолептическая оценка качества грибов, полуфабрикатов и блюд из них. Производить обработку, нарезку. Приготовление и оформление блюд из грибов. Отпуск блюд и гарниров из грибов, температура подачи, требования к качеству	1	
	Содержание	6	
	1 Организация рабочего места. Приготовление и оформление блюд из круп. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.	1	
	2 Приготовление и оформление блюд из бобовых Отпуск, температура подачи, сроки хранения, способы сервировки.	1	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	3 Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий температура подачи, способы сервировки.	1	
	4 Подготовка сырья и приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	1	

Раздел 3. Приготовление супов и соусов	Содержание		6	
	1	Организация рабочего места. Приготовление и варианты оформления и подачи супов Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	1 1 1	2
	2	Проверка органолептическим способом качества, подготовка сырья. Приготовление и варианты использования и подачи соусов. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража, способы сервировки.	1 1 1	
	Содержание		18	
Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	1	Организация рабочего места. Подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы, их безопасное использование. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.	3 3 3	2
	2	Подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.	3 3 3	
	Содержание		12	
	1	Организации работы мясного цеха. Обработка мяса, приготовление полуфабрикатов. Приготовление отварных, жареных, тушеных блюд из мяса натуральными кусками и рубленой массы. Оценка качества готовых блюд.	2 2 2	2
Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2	Обработка сырья из мяса домашней птицы и субпродуктов.	2	

	Приготовление полуфабрикатов.	2	
	Приготовление отварных, жареных блин и блин из рубленой массы.	2	
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	6	
	1 Организация работы холодного цеха.	2	2
	Подготовки и обработки сырья и приготовления холодных блюд и закусок.	2	
	Приготовление бутербродов, салатов, винегретов.		
	2 Процесса приготовления холодных блин и закусок из рыбы, мяса, домашней птицы.	2	
	Оценка качества готовых блин.		
Раздел 7. Приготовление сладких блин и напитков	Содержание	6	
	1 Подготовка и обработка сырья. Приготовление компотов.	2	2
	Приготовление киселей, желе, муссов. Оценка качества готовых блин.	2	
	2 Процесса приготовления пудингов, шарлотки с яблоками, сладких соусов.	2	
	Оценка качества готовых блин.		
Профессии «Кондитер»			
Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Содержание	12	
	Организации работы мучного кондитерского цеха.	3	2
	Определение качества поступающего сырья.	3	
	Подготовка и обработка кондитерского сырья.	3	
	Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	3	
	ИТОГО	72	

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
УП.07. Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов	Всего часов
1	2	3
	<i>Профессия «Повар»</i>	
ПК 1 ОК 1-9	Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.	6
ПК 2 ОК 1-9	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога	6
ПК 3 ОК 1-9	Раздел 3. Приготовление: супов соусов	6 6
ПК 4 ОК 1-9	Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы	18
ПК 5 ОК 1-9	Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	12
ПК 6 ОК 1-9	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	6
ПК 7 ОК 1-9	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	6
	<i>Профессия «Кондитер»</i>	
ПК 8 ОК 1-9	Раздел 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	12
	<i>Всего:</i>	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер** проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Для проведения учебной практики имеются учебный кулинарный и кондитерский цех.

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха на 10 рабочих мест:

- Электрическая плита «GEFEST»-1шт.
- микроволновая печь CMS-3010- 1шт.
- микроволновая печь CMG-3022G -1шт.
- водонагреватель RU - 1шт.
- миксер планетарный - 1шт.
- весы порционные электронные DS-708 - 3шт.
- мясорубка электрическая – 1 шт.
- столы производственные – 6 шт.
- стеллажи – 1шт.
- ванна моечная ВМ-1 – 2 шт
- весы электронные ЕД-Р-15 – 1 шт.
- пароварочный конвективный аппарат типа ПКА 6-1/3 П – 1 шт.
- слайсер ЛЗ-250 – 1 шт.
- миксер «Kitchen Aid» 5KSM150PS – 1 шт.
- мясорубка SXC-12 – 1шт.
- блендер MACAP P102 – 2 шт.
- миксер планетарный В5А – 1 шт.
- холодильник бытовой «POZIS»-1шт.

2. Информационное обеспечение обучения

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.:
2. Учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-96с.
- 4.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-128с.
- 5.Анфимова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария: учебник: Издательский центр «Академия»,2011.-400с.
- 6.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.
- 7.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.
- 8.Т.А.Качурина. Кулинария . –М.: Издательства центр «Академия»,2011-270с.

<http://www.eda-server.ru/culinari-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.creative-chef.ru>

ЭБС znanium.com

Литература мастера, инструкционно-технологические карты, практикумы:

1. Технологические карты (простые кулинарные блюда из овощей и грибов)
2. Технологические карты (простые кулинарные блюда из рыбы)
3. Технологические карты (простые кулинарные блюда из мяса)
4. Технологические карты (простые кулинарные блюда из домашней птицы)
5. Технологические карты (простые блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога)
6. Технологические карты (простые супы и соусы)
7. Технологические карты (простые холодные блюда и закуски)
8. Технологические карты (простые сладкие блюда и напитки)
9. Технологические карты (простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 5 дней. Урок производственного обучения длится 6 часов, с перерывами на отдых через каждые 45 минут.

Во время учебной практики учащиеся распределяются по рабочим места, обеспечиваются индивидуальными заданиями в соответствии с программой практики.

При проведении уроков учебной практики предусматривается реализация компетентного подхода, использование активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, разработка индивидуальных и групповых проектов, анализ производственных ситуаций, использование личностно-ориентированных педагогических технологий.

На время учебной практики учащимся выдается спецодежда.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике является дифференцированный зачет.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы у педагогов, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, имеется. Педагоги проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Профессия «Повар»		
ПК1 Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них	Текущий контроль: • выполнение тестовых заданий • проведение деловых и ролевых игр • решение производственно-технологических ситуаций • решение кроссвордов • работа с карточками – заданиями • выполнение учебно – производственных работ с использованием инструкционно – технологических карт согласно перечня Промежуточный контроль: зачет по темам учебной практики Итоговый контроль: квалификационный экзамен
ПК2 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	-правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда.	
ПК3 Готовить основные супы и соусы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; -оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда.	
ПК4 Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;	

	- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК5 Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуска.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
ПК7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	
Профессия «Кондитер»		
ПК8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.	- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Текущий контроль: выполнение тестовых заданий инструкционно – технологических карт согласно перечня Промежуточный контроль: зачет по темам учебной практики Итоговый контроль: квалификационный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1.Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, прохождение производственной практики; участие в социально – проектной деятельности; портфолио обучающегося.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 2.Организация собственной деятельность, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 3.Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и быть за них ответственным.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 4.Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике
ОК 5.Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные технологии»
ОК 6.Работа в коллективе и команде, эффективно общение с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка деятельности учащихся на практических занятиях, на учебной практике

ОК 7.Быть ответственным за работу членов команды (подчиненных) и иметь результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	наблюдение, отчет по выполнению командных заданий, наблюдение за участием в лабораторных работах
ОК 8.Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, самообразования, осознанное планирование повышения квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня	-отчет по выполненным рефератам, отчет по поиску необходимой информации
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	-отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи