

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ресторатор»
_____ А.Б.Ли
31 августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КГМТ
_____ В.А.Винокуров
31 августа 2020 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПП 05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Кисловодск, 2020 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 состав укрупненной группы профессий и специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Ольчик Элла Павловна
Петлица Нелли Ивановна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович



Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Структура и содержание программы производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	13
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (видов профессиональной деятельности)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления 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:

Целью производственной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3. Требования к результатам освоения рабочей программы производственной практики

Вид профессиональной деятельности:

При организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики 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.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики

- 234 часа.

1.5. Форма контроля – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	4 КУРС	
ПМ 0.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	234
ПК 5.1	Раздел ПП 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	126
ПК 5.2	Раздел ПП 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	108
	Экзамен квалификационный	6

3.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов производственной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем ПП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		234
Раздел ПП 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.		126
Тема 1.1 Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов.	Содержание	
	Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест в холодном цехе. ТБ. Работа с нормативно технологической документацией.. Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.	6
	Хранение и подготовка сырья с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования; правил санитарии и гигиены:	6
	- подбор и подготовка необходимого оборудования, инвентаря, посуды, инструментов для приготовления сложных холодных десертов; -изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к	6

	<p>ним, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-освоение требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-грамотное осуществление выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных десертов;</p> <p>-использование методов и способов приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>- умелое применение техники выполнения действий в соответствии с типом основного продукта по приготовлению сложных холодных десертов:</p> <p>- технология приготовления и оформления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; фруктовых, ягодных и шоколадных салатов;</p> <p>торта из замороженного мусса;</p> <p>- приготовление крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели;</p> <p>холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле;</p> <p>- приготовление террина кофейного, ягодного ;</p> <p>- приготовление парфе из белого шоколада; парфе из ягод; панна-котты;</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление щербета шоколадного; лимонного; из грейфрутов; - апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; - приготовление поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; - приготовление тирамису; - приготовление чизкейка классического; - приготовление сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; - приготовление бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами; 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
Раздел III 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		108
Тема 2.1 Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов	<p>Содержание</p> <p>Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест в горячем цехе.</p> <p>Хранение и подготовка сырья с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования; правил санитарии и гигиены. Работа с нормативно технологической документацией.</p> <p>- Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.</p> <p>- подбор и подготовка необходимого оборудования, инвентаря, посуды, инструментов для приготовления сложных горячих десертов;</p> <p>- изучение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных горячих десертов;</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

	-освоение требований к безопасности хранения готовых полуфабрикатов промышленного производства, используемых для приготовления сложных горячих десертов;	6
	-грамотное осуществление выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных горячих десертов;	6
	-использование методов и способов приготовления сложных горячих десертов:	6
	-умелое применение техники выполнения действий в соответствии с типом основного продукта по приготовлению сложных горячих десертов;	6
	- приготовление сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, из ягод и фруктов, суфле сырного, шоколадно-орехового на манной крупе;	6
	- воздушного пирогов из яблок;	6
	- шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, гурьевской каши;	6
	-морковного кекса с глазурью;	6
	-приготовление снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе;	6
	-шоколадно-фруктового фондю;	6
	-десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом»;	6

	<ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - соблюдение требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий сложных отделочных полуфабрикатов, приготовление сладких соусов. - соблюдение требования к безопасности хранения и срокам реализации изделий сложных отделочных полуфабрикатов, приготовление глазурей. <p>Дифференцированный зачет.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
	Итого:	234
	Экзамен квалификационный	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля производственной практики предполагает наличие современных предприятий общественного питания.

Оборудование предприятий и рабочих мест:

1. оборудование: плита, пекарский шкаф, пароконвектомат, взбивальная машина, минимиксер, куттер, бликсер, холодильник, шокер, слайсер, бактерицидная лампа;
2. инструменты и приспособления в соответствии с паспортом предприятия;
3. рабочие места для студентов;
4. комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом предприятия.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

www.znanium.com сетевой доступ

1. Кондитерское дело
Издательство: Республиканский институт профессионального образования
Вид издания: Учебное пособие
Уровень образования: Среднее профессиональное образование
Авторы:
Размыслович Галина Петровна, Якубовская Светлана Ивановна
Год издания 2019
2. Технология приготовления пищи
Издательство: Феникс
Вид издания: Учебно-методическая литература
Уровень образования: Среднее профессиональное образование
Авторы:
Богушева Валентина Ивановна
Год издани 2018
3. Мучные кулинарные и кондитерские изделия
Основная коллекция
Издательство: Дашков и К
Вид издания: Практическое пособие
Уровень образования: ВО - Бакалавриат
Авторы:
Ратушный Александр Сергеевич, Аминов Саиджон Садыкович, Лобанов Константин Николаевич, Перфилова Ольга Викторовна

Год издания 2019

4. Сладкие блюда

Основная коллекция

Издательство: Дашков и К

Вид издания: Практическое пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

Ратушный Александр Сергеевич, Аминов Саиджон Садыкович, Лобанов

Константин Николаевич, Перфилова Ольга Викторовна

Год издания 2019

5. Технология продукции общественного питания

Практикум

Новинка

Основная коллекция

Издательство: ИНФРА-М

Вид издания: Учебное пособие

Уровень образования: ВО - Бакалавриат

Авторы:

Липатова Людмила Павловна, Баранов Борис Алексеевич, Соколов Александр

Юрьевич, Троицкая Елена Яковлевна, Жубрева Татьяна Васильевна,

Дзюба Григорий Николаевич, Мясникова Елена Николаевна, Акимова Наталья

Анатольевна

Год издания 2020

Дополнительные источники:

- Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с
- Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный- М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
- Вульф - Кохен Э. М. Кулинария. Школа мастеров Мир книги, 2011.
- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.:

Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 496

Интернет – ресурсы:

- <http://www.znaniium.com>:
- <http://eda.server.ru>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.vkusno.kg>
- <http://www.millionmenu.ru/>

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

При реализации программы модуля предусматривается производственная практика.

Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля, реализуется производственная практика концентрированно на базе ООО санатория «Плаза», санаторий «Родник», СКУ «Луч», санаторий им. Димитрова, ОАО Газпром СКУ пансионат «Факел», Гранд-Отель, ООО «Ресторатор» столовая №1, ООО «Южное море» база «Олимпийский», ИП Тер-Абрамян «Пирогов групп, «Пирогов дом».

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

-дневник производственной практики ;

-аттестационный лист.

Дополнительные материалы:

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями,

- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.
- в процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по производственной работе, руководители производственной практики, представители предприятий-партнеров.

Отчетная документация мастера производственного обучения:

- договора о прохождении практики;
- аттестационный лист;
- оценочную ведомость;
- сводную ведомость;
- материалы дифференцированного зачета;
- отчёты по практике;
- материалы и протокол квалификационного экзамена

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4.5. Требования к обучающимся

Обучающиеся, проходящие производственную практику на предприятии, должны иметь:

- наличие медицинского осмотра;
- наличие санитарной формы.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (видов профессиональной деятельности)

<p align="center">Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p align="center">Основные показатели оценки результата</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК.5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов согласно требованиям технологии приготовления - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии; - соответствие выбора режимов приготовления и хранения требованиям технологического процесса - приготовление сложных холодных десертов в соответствии с ученической нормой времени определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p> <p><i>Итоговый контроль:</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>
<p>ПК.5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность приготовления ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов согласно требованиям технологии приготовления; - обоснованность выбора технологии приготовления в зависимости от назначения; - соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i> <i>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике.</i></p>

	<p>технологии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие выбора режимов приготовления и хранения требованиям технологического процесса - приготовление сложных горячих десертов в соответствии с ученической нормой времени - определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. 	<p>Итоговый контроль: <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене по модулю</i></p>
--	---	---

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-демонстрация навыков взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 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><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i></p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены</p>	<p>- анализ инноваций в области разработки технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы для сложной</p>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных</i></p>

технологий в профессиональной деятельности	кулинарной продукции;	<i>занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- готовность исполнять воинскую обязанность	<i>Наблюдение на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>