

**Приложение 5.4.2.2  
к ОПОП по ППСЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
производственной практики**

**ПП.02 по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной  
холодной кулинарной продукции**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское  
2020г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
по программам подготовки специалистов  
среднего звена

Протокол № 4  
от « 11 » августа 2020г.

Председатель Е.Г. Кошечкина /Е.Г.Кошечкина/



**Разработчик:**

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (ПП.02) профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения и учебной практики, приобретения необходимых умений навыков и опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для организации процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

**знать:**

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок из них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Формой промежуточной аттестации студентов по производственной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

#### **Требования к результатам освоения производственной практики**

<b>ВПД</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>

#### **1.3. Количество часов на освоение производственной практики:**

ПП.02. Производственная практика по ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 72 часа.

#### **1.4 Формы проведения производственной практики**

Производственная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по УП
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72

#### 3.2 Содержание производственной практики

Тема программы	Разделы(этапы) практики, виды учебной деятельности	Кол-во часов
Вводное занятие	Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания. Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.). Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др. Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.	6
Тема 1. Канапе, легкие и сложные холодные закуски Тема 1.1. Основы технологии приготовления канапе с различными продуктами	Инструктаж по Т.Б. Работа с нормативными документами (сборником рецептур)Решение ситуационных задач, оформление технологических карт. Основы технологии приготовления канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром; канапе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями; корзиночки и волованы с гастрономическими товарами, с салатами. Технология приготовления с использованием технологического оборудования и производственного инвентаря. Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения. Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление и оформление закусок из яиц. Приготовление и оформление закусок из свежих	6



	овощей и грибов	
	Приготовление и оформление закусок из мяса и мясной гастрономии Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд: отварная говядина под соусом с хреном, паштет из печени, заливное из телятины, поросенок фаршированный, рулет закусочный, рулет деликатесный, мясной рулет с начинкой, буженина, язык отварной, салат с жареным беконом. Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.	6
	Приготовление и оформление закусок из рыбы и нерыбного водного сырья Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд: рыба заливная с гарниром, рыба фаршированная заливная с гарниром, креветка в сухарях, рулет Рыбацкий салат цезарь с креветками, с лососем, салат оливье с раковыми шейками, салат рыбный с морской капустой, из кальмаров, из куриной грудки с креветкой Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.	6
	Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных блюд из птицы: паштет из птицы и дичи, филе из дичи фаршированное в желе, курица галантин, заливное из птицы в форме, салат цезарь с курицей, салат из куриной грудки с яблоками, куриный рулет с салатом и цукини. Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, заполнение сертификатов соответствия на сырье. Закрепление правил подбора пряностей и приправ.	6
	Приготовление и оформление горячих закусок	6
Тема 3. Технологические процессы приготовления сложных холодных соусов	Работа со сборником рецептов, оформление технологических карт. Организация производства и основы технологии приготовления сложных холодных соусов: яично-масляные, смеси масляные, соус майонез, соус хрен, маринад овощной со свеклой; заправка для салатов, горчично-медовая, салатная цитрусовая; желе мясное и рыбное; соус шоколадный, соус абрикосовый, соус клюквенный, соус земляничный; сироп кофейный, сироп шоколадный.	6
	Приготовление и подача соусов на растительном масле Приготовление и подача салатных заправок: маринад овощной со свеклой; заправка для салатов, горчично-медовая, салатная цитрусовая; желе мясное и рыбное	6
	Приготовление и подача соуса майонез и его производных	6

	Приготовление и подача соусов яично-масленных, яично-масляные смеси, смеси масляные.	6
	Приготовление и подача соусов на уксусе	6
Итоговое занятие	Выполнение контрольных практических заданий Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю ПМ.02 Дифференцированный зачет	6
	Итого	<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ Областной многопрофильный техникум и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика осуществляется непрерывным циклом, обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

### **Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. – (ЭБС «Знаниум»).

### **Дополнительная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 376 с. – (ЭБС «Знаниум»).
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : практикум / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. – (ЭБС «Знаниум»).
4. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – (ЭБС «Знаниум»).

## **4.3. Кадровое обеспечение производственной практики**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики, имеющим высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным; преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Форма отчетности**

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета

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

### **5.2.Порядок подведения итогов практики**

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики от учебного заведения проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей: руководителя практики и преподавателя спецдисциплин, также в комиссию могут приглашаться руководители практики от предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводится с учетом следующих факторов:

- активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;
- защита результатов практики

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается отзыв-характеристика, представленной на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов о практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из учебного заведения в установленном порядке.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

## Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных закусок из овощей для сложных блюд;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы овощей для изготовления сложных холодных закусок;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса и приготовление овощей для холодных сложных закусок;</li> <li>• приготовление овощей для холодных сложных закусок, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленных овощей.</li> </ul>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента холодных сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления холодных блюд;</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд;</li> <li>• подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для холодных сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленного мяса.</li> </ul>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• разработка ассортимента приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>• умение работать с товаросопроводительными документами;</li> </ul>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>• использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>• расчет сырья для приготовления холодных соусов</li> <li>• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>• организация технологического процесса приготовления холодных соусов</li> <li>• приготовление холодных соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>• контроль качества и безопасность подготовленной рыбы.</li> </ul>	<p>практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
--	--	--

### Формы и методы контроля и оценки освоенных общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК2. 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, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для	

	приготовления полуфабрикатов.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	