

**Приложение 5.4.2.3
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.03 по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей 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 № 1
от « 31 » августа 2020г.

Председатель Кочеткова /Е.Г.Кочечкина/



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.....	8
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
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.03) 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 приготовления и приготовление сложной горячей 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 приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

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

Требования к результатам освоения производственной практики

ВПД	Формируемые компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной	ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2 Организовывать и проводить

горячей кулинарной продукции.	приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
-------------------------------	--

1.3. Количество часов на освоение производственной практики:

ПП.03. Производственная практика по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4 ОК.1,2,3,4,5,6,7,8,9	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72

3.2 Содержание производственной практики

Разделы(этапы) практики, виды учебной деятельности	Кол-во часов
Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Соблюдение температурных режимов и условий приготовления горячей кулинарной продукции.	6
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: заправочных, овощных, супов-пюре, прозрачные, холодные, сладкие супы.	6
Организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: холодные, сладкие супы.	6
Приготовления горячей кулинарной продукции: соусов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6
Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из овощей и грибов с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6
Приготовление блюд из сыра с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6
Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из рыбы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6
Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из мяса с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6
Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из мяса с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6

Приготовления горячей кулинарной продукции. Приготовление блюд из мяса птицы с использованием производных из концентратов и полуфабрикатов высокой степени готовности промышленного производства.	6
Оформления сложной горячей кулинарной продукции. Сервировка сложной горячей кулинарной продукции. Контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.	6
Дифференцированный зачет	6

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»).

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.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Разработка технологических карт на приготовление сложных супов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных супов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных супов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p>	
	<p>Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p>	
	<p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных супов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных супов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче). Рациональность распределения времени на приготовление сложных супов (самоорганизация ОК).</p>	
<p>ПК3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Разработка технологических карт на сложные горячие соусы в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация).</p>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих соусов согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных горячих соусов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p>	
	<p>Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда). Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для</p>	

	<p>организации приготовления сложных горячих соусов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p> <p>Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих соусов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p> <p>Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих соусов(самоорганизация ОК).</p>	
<p>ПК3.3 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p>	<p>Разработка технологических карт на сложных блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).</p>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовлению сложных блюд из овощей, грибов и сыра согласно СНиПа. (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты).</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра(температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p>	
	<p>Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).</p>	
	<p>Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).</p>	
	<p>Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из овощей, грибов и сыра (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).</p>	
	<p>Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра (самоорганизация ОК)</p>	
<p>ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Разработка технологических карт на сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с предъявляемыми требованиями(нормативная документация).</p>	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
	<p>Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии приготовления, использование новых технологий).</p>	

	Приготовление блюд согласно требований технологической карты к качественной оценке готовых блюд. (процесс приготовления, качество готового блюда).	
	Демонстрация умений использования нормативной документации при основных расчетах, необходимых для организации приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость).	
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче).	
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.(самоорганизация ОК).	

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.	