

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:56

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.7 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти, 2023

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в данной области при наличии среднего общего образования.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.07.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- приготовления полуфабрикатов различной степени готовности из овощей, грибов;
- приготовления полуфабрикатов различной степени готовности из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы;
- приготовления блюд современной кухни.

уметь:

- проверять органолептическим способом сырье для приготовления блюд, напитков и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков и изделий.
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков и изделий;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд, напитков и изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;
- проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и изделий в соответствии технологическим требованиям;
- оценивать качество готовых блюд, напитков и изделий.

знать:

- классификацию овощей, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд, напитков и изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд, напитков и изделий;
- правила хранения готовых блюд и требования к качеству;
- правила проведения бракеража;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения блюд, напитков и изделий;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса, рыбы и домашней птицы

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	280
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	103
в том числе:	
лабораторные занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	69
Производственная практика (по профилю специальности)	108
<i>Итоговая аттестация в виде комплексного экзамена</i>	

3.2. Тематический план и содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов			
Тема 1.1. Кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	Содержание	8	1
	1 Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из овощей. Первичная обработка, нарезка, приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов для традиционных блюд		
	2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Требования к качеству, режимы хранения, реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья		
	3 Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Требования к качеству, режимы хранения, реализации полуфабрикатов .		
	4 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы		
	Практические работы	20	2
	1 Органолептическая оценка качества овощей, мяса, рыбы		
	2 Последовательность технологических операций при обработке полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы		
	3 Расчеты массы овощей для изготовления полуфабрикатов и отходов		
	4 Расчеты массы мяса, рыбы для изготовления полуфабрикатов и отходов		
	5 Оформление заказа на продукты со склада		
	6 Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы		
	Самостоятельная работа	23	3
1 Составление алгоритмов деятельности по приготовлению полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы			

	2	Работа с конспектом и Сборником рецептов		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Отработка навыков приготовления полуфабрикатов из овощей		
	Домашнее задание			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Решение ситуационных задач		
	3	Работа с нормативными документами		
	4	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря		
Раздел 2. Приготовление и отпуск супов, соусов, гарниров				
Тема 2.1. Приготовление супов, соусов	Содержание		4	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления супов		
	2	Приготовление супов. Особенности технологии приготовления супов, оформление, подача, правила хранения и требования к качеству		
	3	Приготовление соусов. Особенности в технологии приготовления соусов, оформление и подача. Правила хранения и требования к качеству соусов		
	4	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении супов и соусов		
Тема 2.2. Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		7	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке овощей, зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		
	2	Приготовление традиционных блюд и гарниров из овощей, круп		
	3	Приготовление традиционных блюд и гарниров из макаронных изделий, бобовых и кукурузы		
	4	Приготовление традиционных блюд из яиц и творога		
	5	Приготовление традиционных мучных блюд из теста с фаршем		
	6	Правила хранения и требования к качеству блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	7	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
	Практические работы		20	2
	1	Составление технологических карт на вторые горячие блюда и гарниры		

	2	Технология приготовления и отпуск блюд из круп, макаронных изделий, яиц и творога		
	3	Составление «Меню» на блюда из овощей		
	4	Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста с учетом меню		
	Самостоятельная работа			
	1	Составление алгоритмов приготовления блюд из бобовых, яиц и теста различной сложности		
	2	Работа со сборником рецептур		
	3	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации гарниров из круп»		
	4	Подготовка рефератов: «Блюда и гарниры из бобовых», «Блюда из круп - каши, кашицы и размазни », «Гарниры к прозрачным супам»		
	5	Составление рекламных проспектов на блюда из макаронных изделий		
	Домашнее задание			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Решение ситуационных задач		
		3	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	
Раздел 3. Приготовление вторых блюд, холодных и горячих закусок, сладких блюд, горячих напитков				
Тема 3.1. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		4	1
	1	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к приготовлению блюд традиционной кухни из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2	Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, оформление и подача блюд. Оценка качества готовых блюд традиционных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
Тема 3.2. Приготовление блюд из мяса и птицы	Содержание		6	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке мяса, мясных продуктов и птицы для приготовления традиционных блюд. Правила оформления и подачи		
	2	Приготовление традиционных блюд из мяса и мясных продуктов. Правила хранения и требования к качеству блюд из мяса		
	3	Приготовление традиционных блюд из домашней птицы. Правила хранения и требования к качеству блюд из птицы.		
	4	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса, птицы		
Тема 3.3.	Содержание		4	1

Приготовление сладких блюд и напитков	1	Последовательность выполнения технологических операций для приготовления традиционных сладких блюд, напитков. Правила оформления и подачи		
	2	Приготовление холодных сладких блюд и напитков. Правила хранения и требования к качеству холодных сладких блюд и напитков		
	3	Приготовление горячих сладких блюд и напитков. Правила хранения и требования к качеству горячих сладких блюд и напитков		
	4	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд и напитков		
Тема 3.4. Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание		8	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций для приготовления традиционных холодных (горячих) блюд и закусок. Правила оформления и подачи		
	2	Приготовление холодных блюд и закусок. Правила хранения и требования к качеству холодных блюд и закусок		
	3	Приготовление горячих закусок. Правила хранения и требования к качеству горячих закусок		
	4	Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок		
Тема 3.5 Приготовление мучных кулинарных и кондитерских изделий	Содержание		4	1
	1	Последовательность выполнения технологических операций для приготовления традиционных мучных кулинарных и кондитерских изделий. Правила оформления и подачи. Отпуск готовой кулинарной продукции		
	2	Приготовление мучных кулинарных изделий. Правила хранения и требования к качеству		
	3	Приготовление кондитерских изделий. Правила хранения и требования к качеству		
	4	Приготовление диетических блюд. Правила хранения и требования к качеству		
	Практические работы		20	2
	1	Расчет массы полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы для приготовления горячих блюд		
	2	Составление технико-технологических карт на горячие блюда		
	3	Приготовление и отпуск блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
	4	Приготовления и отпуск блюд из мяса и мясопродуктов		
	5	Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков		
	6	Приготовление и отпуск холодных блюд и закусок		
	7	Приготовление и отпуск мучных кулинарных и кондитерских изделий		

	8	Приготовление и отпуск диетических блюд		
	9	Оценка качества приготовленных блюд		
	Самостоятельная работа		23	3
	1	Составление алгоритмов деятельности по приготовлению традиционных горячих блюд, холодных закусок и напитков		
	2	Работа с дополнительной литературой		
	3	Решение ситуационных задач		
	4	Составление технологических карт на традиционные горячие блюда, напитки, холодные закуски, мучные кулинарные и кондитерские изделия		
	Домашнее задание			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий по теме		
	2	Работа с нормативными документами (сборник рецептов)		
	3	Составление слайдовых презентаций по теме «Горячие блюда из рыбы и морепродуктов», «Горячие сладкие блюда»		
Производственная практика (по профилю специальности)			108	
			Всего:	280

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кулинарный цех.

Рабочее место преподавателя: стол, стул; 4 двухместные столы, стулья на 8 посадочных мест, 6 столов круглых обеденных, 36 табуретов круглых мягких, 2 стола обеденных раскладных, витрина, вешалка для одежды, полка навесная, 3 гардины и 3 занавески, чайник «Тефаль», стеллаж кухонный для тарелок, сушилка для посуды, электроплита ПЭЖ-4/1, холодильник «МИР», микроволновая печь, вытяжка, миксер, мясорубка, блендер, кухонный комбайн, столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, моечная ванна, стеллаж напольный, 2 раковины для мытья рук, горка стеклянная, часы настенные, зеркало настенное.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основная литература

1. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч.: учеб. пособие для НПО. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И.]. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 96 с.

2. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО. Ч. 2 : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / [Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др.]. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 128 с.

3. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО. Ч. 3 : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. - М. : Издательский центр "Академия", 2006. - 96 с.

4. Производственное обучение профессии "Повар" . В 4 ч. : учеб. пособие для НПО. Ч. 4 : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2006. - 112 с.

5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П.Золин: учебник для СПО.-М.;Академия,2014.-314 с.

6. Габа, Н.Д.. Контроль качества продукции и услуг общественного питания / Н.Д. Габа, Т.В.Жаркова:учебник для СПО.-М.:Академия.2017.- 250 с. -4

7. Калинина, В. М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] /В.М.Калинина: учебник для СПО . - М. : Академия, 2016. - 318 с.

8. Ковалев, Н.И.Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев : учебник для СПО. - М. : Деловая литература : Омега-Л, 2003. - 467 с.

9. Ларионова, Н. М.Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Текст] / Н.М.Ларионова : учебник для СПО . - М. : Академия, 2015. - 205 с.

10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. / Г.Г.Лутошкина. М.: АКАДЕМИЯ.2016,- 234 с.

11. Прокопьева, Е.А. Организация питания в организациях общественного питания/Е.А. Прокопьева: учебник для СПО.-М.:Академия,2017.-398с.

12. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. - 2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2021. - 570 с., [32] л. ил. - ISBN 978-985-7253-73-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854763>

13. Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1872659. - ISBN 978-5-16-017757-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1872659>.

14. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А.

Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504>.

4.2.2. Дополнительная литература

1. Шатун Л.Г. Повар [Текст] : учеб. пособие для учащихся проф. училищ, лицеев, курсовой подготовки. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2006. - 320 с.
2. 18. Анфимова, Н. А. Кулинария / Н.А. Анфимова : учебник для НПО. рек. МО. - М. : Академия, 2003. - 324 с.
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи/ Г.Г.Дубцов. М.: АКАДЕМА. 2004 г.
4. Лутошкина, Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания / Г.Г. Лутошкина: уч.пособие для НПО.-М.:Академия,2017.- 64 с.
5. Ковалёв, Н.И.Русская кухня./ Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева - М.: Деловая литература, 2000
6. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] / Л.А.Радченко: учебник для СПО. рек. МО. - Ростов н/Д : Феникс, 2005. - 347 с.
7. Смирнова, И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания/ И.Р.Смирнова: уч.пос.-М.:Логос.2014.-151 с.
8. Терентьева, А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания»/ А.П. Терентьева- М.: ОЦПКРТ, 2002
9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум / Н.Э. Харченко : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006. - 288 с.
10. Фатыхов, Д. Ф.Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту/ Д.Ф.Фатыхов : учеб. пособие для СПО. - М. : Академия, 2003. - 224 с.
11. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания / Сост. Антонова Р.П. . - СПб. : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. - 200 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006. - 688 с.
13. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000
14. Журналы 2017-18 г.г: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства)	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной	Экспертное наблюдение

	деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу команды, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов	Экспертное наблюдение