

**Приложение 5.4.1.5  
к ОПОП по ППСЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

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

**Рабочая программа  
учебной практики**

**УП.05 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
холодных и горячих десертов**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплин  
и мастеров п/о

Протокол № 1  
от « 31 » 08 2018г.

Председатель Василь /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

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

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

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология  
производства общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

## **1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).**

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

## **1.2 Цели и задачи учебной практики.**

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной 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;

**знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

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

### **Требования к результатам освоения учебной практики**

<b>ВПД</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и соответствующих профессиональных компетенций	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

### **1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

На учебную практику:

УП.05 – 72 часа.

### **1.4 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности студентов под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессиональных модулей.

### **1.5. Отчетная документация студента по результатам практики.**

В период прохождения практики студенты обязаны вести документацию:

1. Дневник практики
2. Отчет по практике

## 2. Результаты учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

#### 3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)
ПК 5.1., ПК 5.2. ОК 1, 2, 3,4, 5,6, 7, 8, 9	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих	72 часа

<b>ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих</b>			
Тема 1.1. Приготовление сладких соусов для холодных и горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>		6
	1	Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд. Подготовка используемых продуктов. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Способы подачи.	
Тема 1.2. Приготовление сладких блюд из натуральных плодов и ягод	<b>Содержание</b>		6
	1	Подготовка и правила подачи натуральных плодов и ягод. Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов. Правила подачи. Требования к качеству, сроки хранения.	
Тема 1.3. Приготовление компотов из свежих, сушеных, консервированных плодов	<b>Содержание</b>		6
	1	Подготовка продуктов для компотов. Способы приготовления компотов. Правила подачи. Требования к качеству.	
Тема 1.4. Приготовление киселей	<b>Содержание</b>		6
	1	Подготовка продуктов для приготовления киселей. Подготовка крахмала. Ассортимент и технология приготовления киселей. Классификация киселей по консистенции. Способы подачи киселей. Требования к качеству, сроки хранения киселей	
Тема 1.5.	<b>Содержание</b>		



Приготовление холодных железированных блюд	1	Подготовка желатина. Приготовление сиропов, отваров, фруктовых пюре для приготовления желе, муссов, самбуков, кремов, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	6
	2	Ассортимент и технология приготовления холодных сладких блюд. Оформление и отделка холодных десертов. Температурный режим подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд	6
Тема 2.1. Приготовление горячих сладких блюд	<b>Содержание</b>		
	1	Ассортимент и технология приготовления горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши.	6
	2	Ассортимент и технология приготовления горячих десертов: овощных кексов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сложных горячих сладких блюд.	6
Тема 2.2. Технология приготовления сложных горячих десертов	<b>Содержание</b>		
	1	Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.	6
Тема 2.3 Ассортимент сложных горячих десертов.	<b>Содержание</b>		
	1	Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6
	2	Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада	6
Тема 2.4	<b>Содержание</b>		

Варианты оформления сложных горячих десертов.	1	Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Начинки, соусы, глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов	4
Дифференцированный зачет			2
<b>Итого</b>			<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.

### **4.2 Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основная литература:**

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

#### **Дополнительные источники:**

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556212>)
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>)

3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>)
4. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667>)

#### **Учебно-методическая литература:**

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>)
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>)
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>)
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>)
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765>)
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>)
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>)
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>)

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

### **5.1 Форма отчетности**

Аттестация учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета

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

- дневник практики
- отчет по практике

### **5.2 Структура отчета и порядок его составления**

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

### 5.3 Оценка сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Разработка технологических карт на сложных холодных десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)	-устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных холодных десертов согласно СНиПа (организация раб места, охрана труда, выбор оборудования, инвентарь, инструменты)	
	Демонстрация знаний и умений применять алгоритмы технологических процессов при приготовлении сложных холодных десертов (температурный режим, процессы происходящие при приготовлении, последовательность проводимых операций, знание технологий, выбор технологии	

	<p>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 холодных десертов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)</p> <p>Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных холодных десертов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче)</p> <p>Рациональность распределения времени на приготовление сложных холодных десертов (самоорганизация ОК)</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p>	<p>Разработка технологических карт на сложных горячих десертов в соответствии с предъявляемыми требованиями (нормативная документация)</p> <p>Демонстрация знаний и умений при организации рабочего места и соблюдению оптимальных условий по приготовления сложных горячих десертов 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 десертов (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</p>	<p>-устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности</p>

	горячих десертов (расчеты некондиционного сырья, пересчет по выходу блюда, взаимозаменяемость)	
	Демонстрация знаний и умений по оформлению и подаче сложных горячих десертов (подбор гарниров, соусов, посуды, требования к оформлению и подаче)	
	Рациональность распределения времени на приготовление сложных горячих десертов (самоорганизация ОК)	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие 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.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
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 кондитерской 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 кондитерской 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 для приготовления кондитерской продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	



потребителями.		
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	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	