

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области  
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании  
методического совета техникума  
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю  
Директор ГАПОУ СО «АМТ»  
« 27 » 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (16675 ПОВАР)**

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования  
- программе подготовки специалистов среднего звена**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

2020г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входит в укрупненную группу специальностей СПО: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум»

Разработчик:

Попова Елена Викторовна, мастер п\о, ВКК,

**1.**

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности ППССЗ СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.07.01. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов

ПК.07.02. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

ПК.07.03. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

### 1.2. 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:**

- правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями.
- механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности.
- тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.

#### **уметь:**

- применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов
- рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве
- осуществлять правильное хранение пищевых продуктов
- производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов
- соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений
- использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий
- производить расчёт количества сырья по нормативам
- документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех
- использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место,
- обслуживать посетителей
- осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья
- владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий,
- осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса
- определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков;

#### **знать:**

- экономику отрасли;
- товароведение;
- качество продуктов и методы его оценки;
- санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей, санитарно-пищевое законодательство организацию учёта на предприятиях, ценообразование и калькуляцию;
- требования к организации рабочих мест, работу цехов, формы обслуживания посетителей;
- механическую кулинарную обработку продуктов, тепловую кулинарную обработку продуктов;
- технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы;
- технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога,
- холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др., бутербродов, сладких блюд и горячих напитков;

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на основании примерной программы профессионального модуля:

Всего - 360 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - не предусмотрено.

учебной практики - 144 часа

производственной - 216 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК.7.1. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов

ПК.7.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья

ПК.7.3. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять порционирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса.

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.

3.1 Тематический план профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар»

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК.7.1. ПК.7.2. ПК.7.3	МДК 07.01. Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	-								
ПК.7.1. ПК.7.2. ПК.7.3	Учебная практика	144						144		
	Производственная практика, часов	216								216
	<b>Всего:</b>	<b>360</b>						<b>- 144</b>		<b>216</b>

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар»**

Наименование разделов профессионального модуля и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>МДК 07.01. Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар</b>			
<b>Раздел 1. Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар</b>			
<b>Учебная практика Виды работ</b>		<b>144</b>	3
Приготовление основных блюд из овощей и грибов		18	
Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.		24	
Приготовление не сложных супов и соусов		24	
Приготовление основных блюд из рыбы		12	
Приготовление основных блюд из птицы		18	
Приготовление основных блюд из мяса		24	
Приготовление и оформление несложных холодных блюд и закусок		12	
Приготовление и отпуск сладких блюд и напитков		12	
<b>Производственная практика</b>		<b>216</b>	
<b>Виды работ</b>			
Ознакомление с предприятием. Организация рабочего места.			
Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, порционирования и оформления блюд и кулинарных изделий, их безопасное использование.			
Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.			
Первичная обработка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов.			
Подготовка сырья, приготовление и оформление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.			
Приготовление супов и соусов.			
Обработка рыбы, приготовление полуфабрикатов, приготовление и оформление простых блюд из рыбы.			
обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление и оформление блюд из мяса и домашней птицы.			
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.			
Приготовление и оформление сладких блюд и напитков.			
Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.			
<b>Итого:</b>		<b>360</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: **учебная кулинарная и кондитерская мастерская.**

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

##### учебная кулинарная и кондитерская мастерская

*Учебное оборудование:* столы для обучающихся (обеденные) шт; стулья для обучающихся-стол15; стол преподавателя - 1; стул преподавателя-1 шт.; доска классная - 1 шт.; шкаф для хранения дидактического материала-2 шт; шкаф для спецодежды- 1 шт.; шкаф для сменной обуви-1 шт.; противопожарные средства-1шт.; аптечка-1шт..

Оборудование:

ВНЦ-3 шт.; ванна производственная ВСМ-1шт.; раковина для мытья кухонной посуды-3 шт.; микроволновая печь-1шт.; шкаф жарочный электрический-2 шт.; шкаф холодильный среднетемпературный-1 шт.; универсальный привод «Белка»-1шт.; электромясорубка-1 шт.; машина протирочно-резательная-1шт.; плита электрическая без жарочного шкафа-2 шт.; стеллаж для растойки-1шт.; стол разделочно - производственный-6 шт.; производственный стол -тумба с дверцами «купе»; ванна для обработки яиц-1 шт.; овоскоп-1 шт; стеллаж для посуды-1 шт.

Инструмент, приспособления, инвентарь.

Комплект учебно-методического обеспечения и средств оценивания

Средства вычислительной техники.

Реализация программы модуля включает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно на предприятиях общественного питания города.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская.- М.: ИЦ «Академия», 2006.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф.образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ «Академия», 2002.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие /С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина.- М.: ИЦ «Академия», 2006
4. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. - М.: ИЦ « Академия», 2004.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий /Н.Э. Харченко. - М.: Академия, 2006. -

##### Дополнительные источники:

1. 1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие /В.И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное пособие /З.П. Матюхина.- М.: ИЦ 2006. «Академия»,

3. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1. механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие.- М.: ИЦ «Академия», 2006

4. Семиряжко Т.К. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие /Т.К. Семиряжко.- М.: ИЦ «Академия». 2008.

5. Сопина Л.Н. Пособие для повара: учебное пособие для проф. учеб. заведений /Л.Н. Сопина. - М.: ИЦ «Академия», 2000.

6. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. - М.: ИЦ «Академия», 2005.

7. Профессиональный журнал «Питание и общество»

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **3. 3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 мин), а во время практики - 1 астрономический час (60 мин), включая время на подведение итогов, оформление документации. Теоретическое обучение проводится в условиях учебного кабинета, преподавателем осуществляется также консультационная помощь, проводимая после занятий в соответствии с расписанием консультаций. Учебная практика проводится в условиях образовательного учреждения в лаборатории и в учебно-кулинарном цехе. Обучение производится (в условиях лаборатории) с подгруппой не более 15 человек с делением на бригады по 2-3 человека. Мастер производит показ технологических приемов и операций, проводит тренинг, оценивает качество работ. Обучение в УПЦ проводится со всей группой в условиях приближенных к реальному производству, обучающиеся выпускают кулинарную продукцию собственного производства под руководством мастера. Обязательным условием допуска к комплексному экзамену по профессиональному модулю является выполнение всех практических заданий

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период на предприятиях общественного питания.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья;

Модуль «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер» рекомендуется проходить первым, т.к. он дает базовые знания и умения, которые в дальнейшем потребуются для получения более сложной специальности «Технология продукции общественного питания»

---

### **4. 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, имеющие высшее образование по профилю специальности.

Требования к мастерам производственного обучения: образование не ниже среднего (полного) общего, наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины. К практическому обучению допускаются мастера имеющие допуск по результатам проф. осмотра (медицинскую книжку установленного образца о состоянии здоровья).



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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам;</li> <li>-эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- правильно применять различные методы обработки овощей и грибов;</li> <li>- эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение на лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> </ul>
Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд;</li> <li>- эстетично оформлять блюда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение на лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе, практике</li> </ul>
Готовить основные супы и соусы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>-оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение на лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> <li>Зачет по лабораторной работе, практике</li> </ul>
Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы;</li> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Практическая работа</li> <li>Зачет по лабораторной работе</li> </ul>

	<p>сборником рецептов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- правильно обрабатывать сырье;</li> <li>- правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>

<p>Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам;</li> <li>- эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности;</li> <li>- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд</li> <li>- эстетично оформлять блюда</li> </ul>	<p>Наблюдение на лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе</p> <p>Зачет по лабораторной работе, практике</p>
<p>Квалификационный экзамен</p>		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>демонстрация интереса к будущей профессии через участие в конкурсах профессионального мастерства, кулинарных фестивалях, тематических днях, выставок.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- верная оценка эффективности и качества выполнения</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторнопрактических работах, во время учебной и производственной практик); портфолио</p>
<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>- быстрое решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области производства полуфабрикатов</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- правильное использование различных источников, включая электронные</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- качественное использование различных технических средств в своей профессиональной деятельности для обмена информацией</p>	<p>Наблюдение на практических занятиях по дисциплине «Информационные</p>

		технологии»
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение на практических и лабораторных работах
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- адекватный самоанализ и коррекция результатов собственной работы  - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- качественная организация самостоятельной работы при изучении профессионального модуля	Продукт самостоятельной работы (рефераты, схемы, технологические карты и др.)
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- адекватный анализ инноваций в области производства полуфабрикатов для сложных блюд	Отчет по поиску новых технологий в сфере приготовления пищи.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- качественное получение профессиональных навыков, которые могут быть использованы при прохождении воинской службы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося