

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 36»**

РАССМОТРЕНА

методической комиссией

Протокол № _____

от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора КГБОУ НПО «ПУ № 36»

_____/ Е.В.Фомина/

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков.**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

_____/Н.В.Махотина

Профессия: **260807.01 Повар, кондитер.**

Срок обучения: **10 месяцев**

Учебная нагрузка: 90 часов.

Из них:

МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков: 36 часов;

Учебная практика: 54 часа;

Производственная практика: 0 часов.

Красноярск, 2013 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Профессиональное училище № 36», г. Красноярск

Разработчики:

Шапошникова Тамара Владимировна, мастер производственного обучения,
Пантелеева Галина Сергеевна, преподаватель спец. дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **260807.01 Повар, кондитер**, входящей в укрупнённую группу профессий 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки.
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном дополнительном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- приготовление сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи сладких блюд и напитков;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- температурный режим и правила охлаждения, хранения сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендованное количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

всего – **117** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **63** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **36** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **27** часов;

учебной практики – **54** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2 .	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

Коды профессиональных компетенций	Наименования 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Технология приготовления сладких блюд	34	21	6	13	-	-
ПК 2- 3	Раздел 2. Технология приготовления напитков	83	15	6	14	54	-
	Производственная практика, часов	-					
	<i>Всего:</i>	<i>117</i>	<i>36</i>	<i>12</i>	<i>27</i>	<i>54</i>	<i>-</i>

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.07. «Приготовление сладких блюд и напитков»

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 по каждой теме урока
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Приготовление сладких блюд.		34	
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков		21	
Тема 1.1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса кулинарной обработки и приготовления сладких блюд.	Содержание	2	
	1.1. 1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места повара для кулинарной обработки основных и вспомогательных продуктов для приготовления и оформления сладких блюд.	1	2
	Практические занятия		
	1.1. 2 Соблюдение санитарно-гигиенических требований организации рабочего места повара для кулинарной обработки , приготовления и оформления сладких блюд.	1	
Тема 1.2. Характеристика основных видов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Организация рабочих мест с техническим оснащением.	Содержание	3	
	1.2. 1 Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент и пищевая ценность основного сырья.	1	2
	Практические занятия		
	1.2. 2 Организация рабочего места повара при приготовлении и оформлении сладких блюд	1	
	Практические занятия		
	1.2. 3 Безопасные условия эксплуатации механического оборудования: машина взбивальная.	1	
Тема 1.3. Приготовление, реализация и оценка качества сладких блюд	Содержание	16	
	1.3. 1 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации сладких блюд из фруктов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.	2	2
	1.3. 2 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации компотов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.	2	
	1.3. 3 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации железированных блюд		

		Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.	3	
	1.3.4	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления желированных блюд Калькуляция блюд.	1	
	1.3.5	Технологический процесс приготовления, оформления и реализации горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.	3	
	1.3.6	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления горячих сладких блюд Калькуляция блюд.	1	
	1.3.7	Технологический процесс подготовки вспомогательных видов сырья: желирующих, вкусовых продуктов и ароматизаторов, соусов, кремов. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанного сырья. И вспомогательных ингредиентов.	1	
	Лабораторные работы			
	1.3.8	Использование различных технологий в приготовлении, оформлении и реализации сладких блюд. Бракераж.	3	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Тематика заданий				
1. Подготовка компьютерной презентации по результатам освоения ПМ 1.			13	
2. Подготовить рефераты по теме 1.3.				
3. Составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления сладких блюд.				
4. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 16 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.				
5. Оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите.				
Раздел ПМ 2. Приготовление напитков			83	
МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.			15	
Тема 2.1. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, с соблюдением санитарно-гигиенические требований к организации процесса, при приготовлении напитков.	Содержание		3	
	2.1.1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара для приготовления напитков, с соблюдением санитарно-гигиенических норм.	1	2
	2.1.2	Безопасные условия эксплуатации технологического теплового оборудования, инвентаря, инструментов в процессе приготовления горячих и холодных напитков.	1	
	Практические занятия:			
2.1.3	Подобрать оборудование, посуду, инвентарь для организации рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков.	1		
Тема 2.2. Характеристика основных видов сырья.	Содержание		3	
	2.2.1	Значение напитков в питании. Классификация, ассортимент и пищевая ценность основного сырья.	1	2

Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2.2. 2	Характеристика основных видов и дополнительных ингредиентов сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	Лабораторные работы:			
	2.2. 3	Проверка органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Соответствие технологическим требованиям, подготовка к производству	1	
Тема 2.3. Приготовление, реализация и оценка качества напитков	Содержание		8	
	2.3. 1	Технологический процесс приготовления, оформления и реализации горячих напитков. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции.	2	3
	2.3. 2	Технологический процесс приготовления, оформления и реализации холодных напитков. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации, бракераж готовой продукции	1	
	2.3. 3	Методика составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления напитков. Калькуляция блюд.	1	
	2.3. 4	Лабораторная работа: Приготовление горячих и холодных напитков Калькуляция блюд.	4	
Дифференцированный зачёт.			1	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2. Тематика заданий				
1. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.			14	
2. Оформление лабораторно-практических работ, отчётов и подготовка к их защите.				
3. Систематическая проработка специальной литературы по вопросам к главам № 17 (учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова-М; Академия, 2008) и № 4 (учебник «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов-М; Академия, 2008) составленным преподавателем.				
4. Подготовка рефератов по темам № 2.2 и № 2.3.				
5. Составления расчета количества и стоимости продуктов для приготовления напитков.				
Учебная практика. Виды работ			54	
07. 1. Подготовка основных и вспомогательных видов сырья к производству.			6	3
07. 2. Обработка и подача свежих фруктов и ягод.			6	3
07. 3. Приготовление и подача компотов.			12	3
07. 4. Приготовление и подача железированных сладких блюд.			6	3
07. 5. Приготовление и подача горячих напитков.			6	3
07. 6. Приготовление и подача холодных напитков.			6	3
07. 7. Калькуляция блюд и напитков.			6	3
07. 8. Дифференцированный зачёт			6	3
Всего			117	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля осуществляется в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, овощерезка, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, холодильное оборудование, гриль, сковороды, электрические плиты, горшки для запекания, гастроемкости, посуда столовая, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: рабочий стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи, пароконвектомат, электроплита, фритюрница, гриль, гастроемкости, столовая посуда, проектор, экран, ПК, столы для зоны инструктажа.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э.Харченко.- 3-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2008.
4. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Технология приготовления пищи: учебник для нач.проф.образов./Н.Э.Харченко,-М: издательский центр «Академия», 2008.
2. Профессиональный стандарт по индустрии питания

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова

2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие для нач.проф.образов./Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006.

Журналы:

- 1.«Питание и общество»
- 2.«Ресторанные ведомости»
- 3.«Шеф»
- 4.«Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебном кабинете спецтехнологии по профессии «Повар, кондитер». Учебная практика проводится в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля. Учебную практику рекомендуется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю модуля. При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой и, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в учебных кабинетах технологии кулинарного производства с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения и контроля знаний.

Предшествует освоению данной профессиональной компетенции освоение следующих учебных дисциплин: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

Такое распределение часов позволяет добиться высокого коэффициента практико-ориентированности.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа выделена для составления компьютерной презентации освоенных умений и демонстрации в виде фотографий продуктов деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого курса.

Мастера производственного обучения должны иметь не ниже 4-5 разряда по профессии рабочего. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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
<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых сладких блюд - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых сладких блюд в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых блюд 	<p>Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики. Экспертная оценка на практических занятиях и при прохождении практики. Экспертная оценка на лабораторных работах. Экспертная оценка на экзамене.</p>
<p>Готовить и оформлять простые холодные и горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления простых напитков. - выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их качества - приготовление и оформление простых напитков в соответствии с использованием различных технологий - оценка качества готовых блюд 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях, при прохождении практики. Экспертная оценка на экзамене.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и оборудования для реализации простых напитков. - определение качества продуктов органолептическим способом. 	<p>Экспертная оценка на лабораторных работах и практических занятиях.</p>

	- оптимальное применение в оформлении готовых блюд	Экспертная оценка на зачёте.
--	--	------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - Участвует в конкурсах профмастерства, во внеурочной деятельности - наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения - трудоустройство по профессии, высокие оценки по теории и практике 	Экспертная оценка выполнения работ по учебной и производственной практике. Экспертная оценка на зачёте.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует правильную последовательность действий во время лабораторных работ и практических занятий, заданий во время учебной и производственной практики; - лично оценивает эффективность и качество выполнения работ; - обосновывает выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач 	Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику); Характеристика с производственной практики.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - определяет дефекты сырья, готовых изделий; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход 	Экспертная оценка выполнения лабораторных работ и практических занятий.

	<p>подготовленных полуфабрикатов от видов сырья и готовых блюд при тепловой обработке);</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделяет характеризующие процессы тепловой обработки и параметры (характеризует температурные режимы тепловых процессов приготовления из разных видов полуфабрикатов); - выполняет действия по контролю, исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме; - оценивает соответствие качества готовых блюд требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте 	
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - адекватность оценки полезности информации в профессиональной деятельности 	<p>Защита реферата</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и лабораторных работах при</p>

	- разрабатывает и представляет компьютерные презентации;	выполнении работ по учебно практике. Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации.
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- владеет способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения этики поведения	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях при выполнении работ по учебной практике. Анкетирование. Экспертное наблюдение на экзамене.
Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики; - выполняет действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии	Экспертная оценка практических занятий.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных

		занятиях и при выполнении работ по учебной практике.
--	--	--