

**ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВОБОДИНСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ
К.К. РОКОССОВСКОГО»**

ПРИНЯТО

на заседании
педагогического совета
Протокол от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского»
_____ Е.А. Громоков
Приказ от «__» _____ 20__ г. № ____

Среднее профессиональное образование

**Основная профессиональная образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
на 2015-2016 учебный год (на 2015 календарный год)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер**, положения об производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы начального профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 674 от 26 ноября 2009 г.

Организация-разработчик:

Ушаковский филиал ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

Разработчики:

Ковальцова Оксана Станиславовна, мастер производственного обучения
Ушаковского филиала ОБПОУ «САТТ им. К.К. Рокоссовского»

СОДЕРЖАНИЕ

	НАИМЕНОВАНИЕ	Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Цели производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии
- освоение современных производственных процессов,
- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- формирование общих и профессиональных компетенций

Задачи производственной практики:

- формирование практического опыта и навыков выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен иметь

практический опыт работы:

- ПО 1.1 – обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- ПО 2.1 – подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- ПО 3.1 – приготовления основных супов и соусов;
- ПО 4.1 – обработки рыбного сырья;
- ПО 4.2 – приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- ПО 5.1 – обработки сырья;
- ПО 5.2 – приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- ПО 6.1 – подготовки гастрономических продуктов;
- ПО 6.2 – приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- ПО 7.1 – приготовления сладких блюд;
- ПО 7.2 – приготовления напитков;
- ПО 8.1 – приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 918 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 - 60 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 90 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 102 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 90 часов

В рамках освоения ПМ 05 - 126 часов

В рамках освоения ПМ 06 - 48 часов

В рамках освоения ПМ 07 - 42 часа

В рамках освоения ПМ 08 - 360 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПМ 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПМ 03. Приготовление супов и соусов

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

ПМ 05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции:

	<i>Общие компетенции:</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес к ней.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её 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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
------	---

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПМ. 01	<i>Приготовление блюд из овощей и грибов</i>
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
ПМ. 02	<i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i>
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4.	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5.	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПМ. 03	<i>Приготовление супов и соусов.</i>
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПМ. 04	<i>Приготовление блюд из рыбы</i>
ПК 4.1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 4.2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПМ. 05	<i>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясо-продуктов и домашней птицы
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из мяса домашней птицы
ПМ 06	<i>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ПМ. 07	<i>Приготовление сладких блюд и напитков</i>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПМ. 08	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</i>
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Коды профессиональных модулей</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Всего часов</i>	<i>Практика учебная, часов</i>
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	60	60
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	90	90
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов.	102	102
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	90	90
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	126	126
ПМ. 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	48	48
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков	42	42
ПМ. 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	360	360
ВСЕГО:		918	918

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Содержание практик	Объем часов	Распределение по курсам (семестрам)	Уровень усвоения
1	2	3		4
ПМ. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	60	1 курс	3
	1. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей	6		
	2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей	12		
	3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей	12		
	4. Приготовление блюд из овощных масс	12		
	5. Приготовление блюд из грибов	12		
	6. Зачет	6		
ПМ. 02 Приготовление блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Содержание	90	1 курс	3
	1. Приготовление рассыпчатых, вязких каш в ассортименте	6		
	2. Приготовление блюд из каш.	12		
	3. Приготовление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий	12		
	4. Приготовление блюд из яиц	6		
	5. Приготовление блюд из творога.	12		
	6. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.	12		
	7. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	24		
8. Зачет	6			
ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	Содержание	102	2 курс	3
	1. Приготовление бульонов, прозрачных супов, супов-пюре.	12		
	2. Приготовление рассольников, супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями; Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.	12		

	3. Приготовление заправочных супов.	24		
	4. Приготовление молочных, сладких супов.	12		
	5. Приготовление холодных супов.	6		
	6. Приготовление красного основного соуса и его производных	6		
	7. Приготовление белого основного соуса и его производных	6		
	8. Приготовление молочных, сметанных, сладких соусов	6		
	9. Приготовление масляных смесей, яично – масляных соусов, холодных соусов и желе.	12		
	10. Дифференцированный зачет	6		
ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы	Содержание	90	2-3 курс	3
	1. Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной.	12		
	2. Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре	24		
	3. Приготовление блюд из рыбы запеченной, тушеной.	12		
	4. Приготовление блюд из рыбной котлетной и кнельной массы	24		
	5. Приготовление блюд из морепродуктов.	12		
	6. Зачет	6		
ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	126	3 курс	3
	1. Приготовление отварных блюд из мяса и мясопродуктов, тушеных блюд из мяса и мясопродуктов.	12		
	2. Приготовление жареных блюд из мяса	12		
	3. Приготовление тушеных блюд из мяса.	12		
	4. Приготовление запеченных блюд из мяса	12		
	5. Приготовление блюд из натурально-рубленой и котлетной масс из мяса.	24		
	6. Приготовление блюд из субпродуктов	12		
	7. Приготовление блюд из мяса птицы жареной и запеченной.	24		
	8. Приготовления блюд из котлетной и кнельной масс из мяса домаш- ней птицы	12		
	9. Дифференцированный зачет.	6		

ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	48	3 курс	3
	1. Приготовление бутербродов.	6		
	2. Приготовление салатов и винегретов	6		
	3. Приготовление рыбных холодных блюд и закусок.	12		
	4. Приготовление мясных холодных блюд и закусок.	12		
	5. Приготовление блюд и закусок из овощей, яиц, грибов.	6		
	6. Зачет	6		
ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	42	3 курс	3
	1. Приготовление компотов.	6		
	2. Приготовление железированных блюд.	6		
	3. Приготовление сладких блюд.	6		
	4. Приготовление десертных салатов, пудингов.	6		
	5. Приготовление горячих напитков.	6		
	6. Приготовление холодных напитков.	6		
7. Дифференцированный зачет.	6			
ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Содержание	360	3 курс	3
	1. Приготовление пшеничного хлеба, смешанного хлеба с пряностями, плетенки из дрожжевого теста	24		
	2. Приготовление дрожжевого без опарного теста	24		
	3. Приготовление дрожжевого без опарного теста	24		
	4. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него	30		
	5. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него	24		
	6. Приготовление сдобного опарного дрожжевого теста и изделий из него	24		
	7. Приготовление сдобного опарного дрожжевого теста и изделий из него.	24		
	8. Приготовление песочного теста, пряничного и изделий из него.	24		
	9. Приготовление сдобного и пресного теста и изделий из него.	24		
10. Приготовление бисквитных, заварных, воздушных пирожных	30			

	11. Приготовление бисквитных тортов	24		
	12. Приготовление песочных пирожных	24		
	13. Приготовление песочных тортов	24		
	14. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	30		
	15. Дифференцированный зачет	6		
	ВСЕГО:	918		

4. Условия реализации программы производственной практики

4.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится на базе предприятий общественного питания г. Курска. Производственная практика проводится после изучения теоретической части МДК и учебной практики.

На производственную практику допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и не имеющие академической задолженности.

Для прохождения производственной практики обучающимся выдается детальная программа, дневники производственной практики, аттестационные листы. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с детальной программой производственной практики. Перед началом практики обучающимся необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. С предприятиями заключаются договора социального партнерства о прохождении производственной практики. Обучающийся приступает к работе только после издания приказа по предприятию, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый обучающийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и др. данные, указанные в дневнике.

За обучающимися распределенными по организациям закрепляется наставник, выдает задания, оценивает каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике. Перед началом работы он обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения работ. Для выполнения программы производственной практики обучающийся использует необходимый инвентарь, оборудование.

Мастер производственного обучения контролирует обучающихся по выполнению заданий программы практики, проверяет правильность записей в дневниках, присутствует при выполнении обучающимися своей группы квалификационных (пробных) работ. По окончании прохождения практики наставник пишет производственную характеристику на обучающегося. После окончания практики обучающиеся сдают дневники и отчеты о прохождении производственной практики мастеру. Наличие данных документов необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

По окончании производственной практики в рамках профессионального модуля проводится экзамен квалификационный, цель которого оценка сформированности у обучающихся профессиональных компетенций.

4.2. Материально-техническое обеспечение программы практики

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех	картофелечистки МОК-125 или МОК-250, МОК-400, овощерезательная машина МУ-1000 или универсальная овощерезка МРО-50-200, а также немеханическое оборудование: (производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей)	Ножи: корончатый, карболочный, для чистки овощей; для удаления глазков; терки для овощей; приспособления для протирания овощей; устройство УШ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; холодильные шкафы для хранения очищенных овощей; бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки
Мясной цех	производственные столы с выдвижными ящиками для инструментов (ножи, мусаты), разделочные доски, которые крепятся на столах с помощью штырей, рабочие столы; ванна; разрубочный стул; мясорубка, рыхлитель, фаршемешалка или универсальный привод типа 722-М; трап; о палочный шкаф; раковина; холодильный шкаф	нож-рубак или мясницкий топор, об валочные ножи (большой и малый), разделочные доски, лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы, лоток с готовыми полуфабрикатами.
Рыбный цех	производственный стол со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются— рыба чисткой. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны рыбо-разделочный конвейер, вдоль которого расположены рабочие места для потрошения и промывания рыбы, производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов, универсальный привод, ванну с подогревом для ошпаривания рыбы мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и раз молочной машиной). холодильные шкафы из механического оборудования используют мясорубку и фаршемешалку к универ-	ножи поварской тройки, скребки, разделочные доски, набор специй и настольные весы.

	<p>сальному приводу ПМ-1,1 или мясорубку с индивидуальным приводом типа МИМ. Около производственных столов помешают передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.</p>	
<p>Горячий цех</p>	<p>В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования: (универсальный привод ПП, машина для приготовления картофельного пюре). Тепловое оборудование: плита электрическая четыре конфорочная ПЭСМ-4Ш; сковорода электрическая СЭСМ-0,5; шкаф жарочный электрический; фритюрница ФЭСМ-20; плита электрическая двух конфорочная для непосредственного жаренья; вставка к тепловому оборудованию; мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; стол производственный СП-1470; универсальный привод ПГ-0,6; стол для установки средств малой механизации; стол охлаждаемый СОЭСМ-2; печь шашлычная; стеллаж передвижной котел пищеварочный КПЭ-100; электрокипяtilьник КРНЭ-100Б; котел пищеварочный КПЭСМ-60; ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарнира; Холодильное оборудование: шкаф холодильный ШХ-0,4М; стойка раздаточная СГТЭСМ;</p>	<p>Из посуды в соусном отделении применяются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • На плитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями; • котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; кастрюли емкостью 1,3, 2, 4, 5, 8 и 10 для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов; • сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассирования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно; • противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы; • сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов; • сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы глазуньи в массовом количестве; • сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др. <p>Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, кот-</p>

		лет, рыбы; приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпажки для жареных шашлыков.
Холодный цех	<p>В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы: ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.</p> <p>Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ. Холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СО-ЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда. Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки.</p>	<p>В холодном цехе используются разнообразные инструменты: инвентарь, приспособленные ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезка ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томат резки, яйцо резки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов; потки для заливных блюд; формы для холодных и сладких блюд; лопатка-нож для раскладывания длинных блюд; лопатка для раскладывания порционных блюд; вилки производственные для раскладывания блюд; приборы для раскладывания блюд: приборы салатные; прибор для консервированных фруктов; щипцы для раскладывания порционных блюд.</p> <p>Формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира; формы для заливных блюд; формы паштетные.</p> <p>Карболочный нож; хлебный нож; сырный нож; гастрономический нож; ручной масло делитель; приспособление для украшения овощей; портативная взбивалка.</p>
Кондитерский цех	<p>В цехе мучных изделий устанавливают: просеиватель муки ВЭ-350, тестомесильную машину ТММ-1М, ТММ-</p>	<p>наконечники кондитерские с мешочком для украшения изделий кремом; венчик для взби-</p>

	<p>100М или менее производительную в зависимости от мощности цеха; электросковороды, жарочные шкафы; из механического оборудования — универсальный привод со сменными механизмами, мясорубку.</p> <p>В цехах большой мощности применяют машину для приготовления блинов, аппараты для приготовления вареников, пельменей. Холодильное оборудование: (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2)</p>	<p>вания; скалки для раскатки теста: скалка тестоделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины, для нанесения узора; резцы дна теста; лопатки: для укладывания торта в коробки; для перекалывания пирожных с листов в лотки; веселка из твердых пород дерева кондитерских масс; ножи: зубчатые столового типа для обмазывания яичных боковых сторон торта; малый для выемки бисквита после вымечки из формы;</p>
Раздаточная	<p>Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины для холодных закусок, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, продажа для горячих напитков, холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных кондитерских изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством для тарелок, стаканов.</p> <p>В помещении хлеборезки устанавливают два производственных стола, шкаф для хранения суточного запаса хлеба и стеллаж для лотков с нарезанным хлебом. На одном из столов размещают машину для нарезки хлеба МХР-200.</p>	<p>Мерные ложки для рационарования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны — 10, 20 и 30 г, соусов — 50, 75, 100 г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре — 150, 200 г, а также мерные ложки для рационарования жиров. Для отпуска готовых блюд используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2 л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др.</p> <p>Рабочее место резчика хлеба обеспечивается весами для контроля за выходом порций хлеба, разделочными досками, при отсутствии машины — хлебными ножами, лотками, щипцами, вилками для хлеба, а также щетками для уборки столов.</p>
Моеч-	В помещении моечной устанавливают	Для очистки посуды от остат-

ное от-деление	подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями — для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания.	ков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства
----------------	--	---

4.3. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Федеральный закон ФЗ 273 «Об образовании в РФ»
2. ФГОС по профессии 260807.01 Повар, кондитер.
3. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону, «Феникс», 2011 г.
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Издательский центр «Академия», 2012 г.
5. Богданова М.А. и др. «Оборудование предприятий общественного питания». - М.: Экономика, 2014.
6. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественную питания». - М.: Экономика, 2013.
7. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» - 2-е стер, Изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.
8. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - 4-е стер. МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2011г.
9. Беляев М.И. «Оборудование предприятий общественного питания», изд. Экономика, 2013 г.
10. Кирпичников В.П. «Справочник механика общественного питания», изд. Экономика, 2011 г.
11. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария, повар, кондитер», МЗД. - М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Киев «А.С.К.», 2013г.
15. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Издательский центр «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Ресторанные ведомости» 2010.
2. Электронные учебники.
3. Мультимедийные презентации уроков. CD, DVD- диски.

4. Учебно-методические пособия по профессиональному обучению.
5. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
8. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Электронные ресурсы.

1. <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
2. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
3. <http://www.edic.ru> Электронные словари
4. <http://cookup.ru/>

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализацию основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Преподаватели имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечают за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- Ковальцова Оксана Станиславовна, мастер производственного обучения, инженер общественного общественного питания;
- Глазкова Елена Ивановна, мастер производственного обучения высшей категории, технолог общественного питания;
- Курина Валентина Васильевна, мастер производственного обучения первой категории

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК1.1 Осуществлять первичную обработку овощей и грибов</p> <p>ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей и грибов</p>	<p>1.1. Изложение требований к качеству овощного сырья;</p> <p>1.2 выполнение расчета количества сырья;</p> <p>1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения обработки овощей и грибов;</p> <p>1.4 правильное использование полуфабрикатов в зависимости от способов тепловой обработки;</p> <p>1.5 определение последовательности выполнения операций по обработке овощей и грибов;</p> <p>1.6 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки овощей и грибов;</p> <p>1.7 организация рабочего места;</p> <p>1.8 проверка овощного сырья органолептическим способом;</p> <p>1.9 обработка овощей и грибов инструментами и машинами;</p> <p>1.10 самопроверка качества выполненных работ.</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд овощей и грибов;</p> <p>1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из овощей и грибов, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.6 изложение технологии приготовления блюд</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление блюд из отварных, припущенных, тушеных, жареных и запеченных овощей;</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.10.демонстрация изготовленного блюда</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>тестовые задания</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- экзамен квалификационный в рамках часов модуля</p> <p>- экзамен комплексный</p>
<p>ПК 2.1 Осуществлять первичную</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству зерновых продуктов;</p>	<p>-устный опрос</p>

<p>подготовку зерновых продуктов</p>	<p>1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной подготовке зерновых продуктов;</p> <p>1.3. организация рабочего места;</p> <p>1.4 проверка зерновых продуктов органолептическим способом;</p> <p>1.5. самопроверка качества выполненных работ.</p>	<p>-устный опрос -устный опрос -устный опрос</p>
<p>ПК 2.1.Осуществлять обработку жировых продуктов и сахара</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству жировых продуктов и сахара;</p> <p>1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки жировых продуктов и сахара;</p> <p>1.3. организация рабочего места;</p> <p>1.4 проверка жировых продуктов и сахара органолептическим способом;</p> <p>1.5. самопроверка качества выполненных работ.</p>	<p>-устный опрос -тестовые задания -устный опрос Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>
<p>ПК 2.1.Осуществлять обработку муки</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству муки;</p> <p>1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки муки;</p> <p>1.3. организация рабочего места;</p> <p>1.4 проверка муки органолептическим способом;</p> <p>1.5. самопроверка качества выполненных работ.</p>	<p>-устный опрос -тестовые задания -тестовые задания Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>
<p>ПК 2.1.Осуществлять обработку молока и молочных продуктов</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству молока и молочных продуктов;</p> <p>1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки молока и молочных продуктов;</p> <p>1.3. организация рабочего места;</p> <p>1.4 проверка молока и молочных продуктов органолептическим способом;</p> <p>1.5. самопроверка качества выполненных работ.</p>	<p>устный опрос устный опрос -устный опрос Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>
<p>ПК 2.1.Осуществлять обработку яиц</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству яиц;</p> <p>1.2 обоснование выбора инструментов и приспособлений для первичной обработки яиц;</p> <p>1.3. организация рабочего места;</p> <p>1.4 проверка яичных продуктов органолептическим способом;</p> <p>1.5. самопроверка качества выполненных работ.</p>	<p>- Наблюдение за деятельностью во время производственной практики -устный опрос -устный опрос -тестовые задания -тестовые задания</p>
	<p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд и гарниров из круп;</p> <p>1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических</p>	<p>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>

<p>ПК 2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп</p>	<p>картах 1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из круп; 1.4 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров из круп, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.5 организация рабочего места; 1.6приготовление блюд и гарниров из круп; 1.7 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.8 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров; 1.9демонстрация изготовленного блюда. 1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из бобовых и кукурузы; 1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;</p>	<p>-устный опрос -тестовые задания -проверка расчетов в технологических картах,оценка правильности выполнения домашних заданий -проверка правильности составления технологических схем -устный опрос -устный опрос комбинированный зачет -устный опрос - демонстрация процесса приготовления блюда.</p>
<p>ПК 2.2.Готовить и оформлять простые блюда из бобовых и кукурузы</p>	<p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из бобовых и кукурузы; 1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из бобовых и кукурузы, правилам подачи, условиям и срокам хранения; 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление блюд из бобовых и кукурузы; 1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров; 1.10демонстрация изготовленного блюда. 1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюда и гарниры из макаронных изделий; 1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах; 1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд и гарниров из макаронных изделий;</p>	<p>-тестовые задания -проверка расчетов в технологических картах -проверка правильности составления технологических схем -устный опрос -устный опрос комбинированный зачет устный опрос устный опрос - демонстрация процесса приготовления блюда -устный опрос -проверка расчетов в технологических картах</p>
<p>ПК 2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p>	<p>1.5 изложение требований к качеству готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения; 1.6 организация рабочего места;</p>	<p>-проверка правильности составления технологических схем -устный опрос</p>

<p>ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</p> <p>ПК 2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p>	<p>1.7 приготовление блюд и гарниров макаронных изделий;</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых блюд и гарниров в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных блюд и гарниров;</p> <p>1.10демонстрация изготовленного блюда.</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из яиц и творога;</p> <p>1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из яиц и творога, правилам подачи, условиям и срокам хранения;</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление блюд из яиц и творога;</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных блюд;</p> <p>1.10демонстрация изготовленного блюда</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления мучные блюда из теста с фаршем;</p> <p>1.2 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах;</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>1.5 изложение требований к качеству готовых блюд из теста с фаршем, правилам подачи, условиям и срокам хранения;</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление мучных блюд из теста с фаршем;</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных блюд;</p> <p>1.10демонстрация изготовленного блюда</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-комбинированный зачет</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>- демонстрация процесса приготовления блюда.</p> <p>-устный опрос</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>-устный опрос</p> <p>-текущий контроль за правильностью</p> <p>-устный опрос</p> <p>- демонстрация процесса приготовления блюда.</p> <p>-квалификационный экзамен в рамках часов модуля</p> <p>-комплексный экзамен</p>
<p>ПК 3.1Готовить бульоны и отвары</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 выполнение расчета количества сырья</p>	<p>устный опрос</p>

	<p>1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления бульонов и отваров.</p> <p>1.4.определение последовательности выполнения операций по приготовлению бульонов и отваров.</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки сырья.</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.8 проверка необходимого сырья органолептическим способом</p> <p>1.9 самопроверка качества выполненных работ</p>	<p>-проверка правильности составления технологических карт-тестовые задания проверка правильности составления технологических схем</p> <p>устный опрос</p>
<p>П.К.3.2 Готовить простые супы.</p>	<p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов для супов.</p> <p>1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p> <p>1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению простых супов.</p> <p>1.5 изложение требований к качеству готовых супов, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление простых супов.</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых супов в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных супов.</p> <p>1.10 демонстрация изготовленного блюда</p>	<p>устный опрос</p> <p>проверка правильности составления технологических карт</p> <p>-наблюдение за процессом приготовления блюд</p> <p>-устный опрос</p>
<p>П.К.3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления полуфабрикатов для соусов.</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению компонентов и полуфабрикатов для соусов.</p> <p>1.4 изложение требований к качеству полуфабрикатов и компонентов для соусов, условий и сроков хранения</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов и компонентов для соусов.</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление полуфабрикатов и компонентов для соусов.</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-проверка правильности составления технологических карт</p> <p>-наблюдение за процессом приготовления блюд</p>

	1.8 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов	
П.К.3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.	<p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления холодных и горячих соусов.</p> <p>1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p> <p>1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных и горячих соусов.</p> <p>1.5 изложение требований к качеству готовых соусов, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление холодных и горячих соусов.</p> <p>1.8 осуществление отпуска готовых соусов в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи.</p> <p>1.9 проведение бракеража изготовленных соусов.</p> <p>1.10 демонстрация изготовленного соуса.</p>	<p>устный опрос</p> <p>проверка правильности составления технологических карт</p> <p>-наблюдение за процессом приготовления блюд</p>
ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соответствие полуфабриката требованиям качества: 2. Отсутствие плавников, чешуи, жабр и глаз 3. Брюшная полость зачищена от внутренностей, пленок, крови 4. Поверхность чистая, не повреждена 5. Костистые части плавников, проникающие в мякоть рыбы, вырезаны 	<p>- проверка правильности решения задач</p> <p>-проверка правильности составления и расчетов технологических карт и схем</p> <p>- проверочная работа</p> <p>-наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p>
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соответствие полуфабриката требованиям качества: 2. Внутренняя поверхность полуфабриката 3. тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки 4. Запах свойственный данному виду рыбы 5. Форма, размер, вес полуфабриката соответствует заданному блюду 	<p>- проверка правильности решения задач</p> <p>-текущий контроль правильности составления инструкционных карт</p> <p>-проверочная работа</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>

	6. Консистенция плотная, держится у кости 7. Панировка равномерно нанесена на поверхность (панированные полуфабрикаты)	- самопроверка Проверка дневников производственной практики
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	1. Соответствие готовых рыбных блюд требованиям качества; 2. Соблюдение рецептуры 3. Правильность разделки рыбы, нарезки, панирования 4. Соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности 5. Вкус и запах приготовленного блюда 6. Внешний вид 7. Соответствие гарнира и соуса данному блюду	- проверочная работа -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт -проверка расчетов в технологических картах. - наблюдение за деятельностью во время производственной практики
ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	1. Осуществление проверки качества полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы; 2. Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов; 3. Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; 4. Скорость и техничность выполнения всех видов работ; 5. Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	-проверка правильности составления технологических схем - проверочная работа - наблюдение за деятельностью во время производственной практики Проверка дневников производственной практики
ПК. 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	1. Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы. 2. Точность и правильность выполнения технологических операций при обработке и приготовлении полуфабрикатов. 3. Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; 4. Скорость и техничность выполнения всех видов работ; 5. Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены	текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт - проверочная работа Наблюдение за деятельностью во время производственной практики Проверка дневников производственной практики
ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса и мясных продуктов 1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из мяса и мясопродуктов; 1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;	письменный опрос тестовые задания проверка правильности выбора сырья по технологическим картам -проверка правильности решения задач текущий контроль правильности

	<p>1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса и мясопродуктов;</p> <p>1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса и мясопродуктов, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.7 изложение технологии приготовления блюд из мяса и мясных продуктов</p> <p>1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса и мясопродуктов</p> <p>1.9 Выполнение расчетов в технологических картах</p> <p>1.10 организация рабочего места;</p> <p>1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса и мясопродуктов;</p> <p>1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.14 Самопроверка выполненных работ</p>	<p>составления инструкционных карт</p> <p>проверочная работа</p> <p>устный опрос</p> <p>проверка расчетов в технологических картах</p> <p>наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p>
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>1.1 Изложение классификации и ассортимента блюд из мяса домашней птицы</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых блюд из домашней птицы;</p> <p>1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам;</p> <p>1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд из мяса домашней птицы;</p> <p>1.6 изложение требований к качеству готовых блюд из мяса домашней птицы, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.7 изложение технологии приготовления блюд из мяса домашней птицы</p> <p>1.8 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд из мяса домашней птицы</p> <p>1.9 выполнение расчетов в технологических картах</p> <p>1.10 организация рабочего места;</p> <p>1.11 приготовление отварных, тушеных, жареных и запеченных блюд из мяса домашней птицы;</p>	<p>-письменный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>- проверка правильности выбора сырья по технологическим картам</p> <p>-проверка правильности решения задач</p> <p>-текущий контроль за正确ностью составления инструкционных карт</p> <p>- проверочная работа</p> <p>- контрольная работа</p> <p>- устный опрос</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>- наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>Проверка дневников учебной практики</p> <p>Экзамен (квалификационный)(со-</p>

	<p>1.12 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, правилам оформления и температуре подачи</p> <p>1.13 демонстрация и проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.14 Самопроверка выполненных работ</p>	<p>стоит из практической и теоретической части, квал. работа в форме технологической инструкции, демонстрация процесса приготовления блюд из мяса)</p>
<p>ПК 6.1. Производить приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 выполнение расчета количества сырья</p> <p>1.3 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления бутербродов</p> <p>1.4 изложение требований к качеству готовых бутербродов</p> <p>1.5 определение последовательности выполнения операций по приготовлению бутербродов</p> <p>1.6 изложение правил техники безопасности при приготовлении бутербродов;</p> <p>1.7 умение организовывать рабочее место в соответствии с требованиями санитарии;</p> <p>1.8 проверка качества сырья органолептическим способом</p> <p>1.9 подготовка сырья для приготовления бутербродов;</p> <p>1.10 нарезка и порционирование хлеба и гастрономических продуктов;</p> <p>1.11 оформление бутербродов</p> <p>1.12 самопроверка качества выполненных работ</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-решение задач</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>--проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт</p> <p>-контрольная работа</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>Проверка дневников практики производственной</p>
<p>ПК 6.2. Производить приготовление и оформление салатов</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления салатов</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению салатов.</p> <p>1.4 изложение требований к качеству готовых салатов, условий и сроков хранения</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении салатов;</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 проверка качества сырья органолептическим способом</p> <p>1.8 обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>1.9 приготовление и порционирование салатов</p>	<p>устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-решение задач</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>--проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-текущий контроль правильности составления инструкционных карт</p> <p>-контрольная работа</p> <p>Наблюдение за деятельностью во</p>

	<p>1.10 предварительное охлаждение салатов</p> <p>1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.12 проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.13 демонстрация изготовленного блюда</p>	<p>время учебной практики</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p>
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых холодных закусок</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных закусок.</p> <p>1.4 изложение требований к качеству готовых холодных закусок, условий и сроков хранения</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных закусок;</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 проверка качества сырья органолептическим способом</p> <p>1.8 обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>1.9 приготовление, порционирование и оформление холодных закусок</p> <p>1.10 предварительное охлаждение</p> <p>1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.12 проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.13 демонстрация изготовленного блюда</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-решение задач</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>--проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт</p> <p>-контрольная работа</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>
<p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления простых холодных блюд</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных блюд.</p> <p>1.4 изложение требований к качеству готовых холодных блюд, условий и сроков хранения</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных блюд;</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 проверка качества сырья органолептическим способом</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-решение задач</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>--проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-текущий контроль за правильностью составления инструкцион-</p>

	<p>1.8 обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>1.9 приготовление, порционирование и оформление холодных блюд</p> <p>1.10 предварительное охлаждение</p> <p>1.11 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.12 проведение бракеража изготовленных блюд</p> <p>1.13 демонстрация изготовленного блюда</p>	<p>ных карт</p> <p>-контрольная работа</p> <p>Наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p>
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 изложение классификации и ассортимента блюд</p> <p>1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.4 выполнение расчета количества продуктов</p> <p>1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения технологических операций</p> <p>1.6 определение последовательности выполнения операций по обработке плодов и ягод свежих, сухих, консервированных и быстрозамороженных</p> <p>1.7 определение последовательности выполнения операций по приготовлению блюд</p> <p>1.8 изложение требований к качеству готовых блюд, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.9 изложение технологии приготовления простых холодных и горячих сладких блюд</p> <p>1.10 изложение правил техники безопасности при приготовлении сладких блюд;</p> <p>1.11 выполнение расчетов в технологических картах</p> <p>1.12 организация рабочего места;</p> <p>1.13 проверка качества сырья органолептическим способом</p> <p>1.14 приготовление сладких блюд;</p> <p>1.15 осуществление отпуска готовых блюд в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи</p> <p>1.16 проведение бракеража изготовленных блюд</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>- проверка правильности решения задач</p> <p>- тестовые задания</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>- текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-контрольная работа</p> <p>- устный опрос</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>- наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p> <p>- самопроверка качества выполненных работ</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p>
<p>ПК. 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 изложение ассортимента горячих напитков</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p>

	<p>1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам</p> <p>1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления горячих напитков</p> <p>1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению горячих напитков.</p> <p>1.7 изложение требований к качеству готовых напитков, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.8 изложение технологии приготовления простых горячих напитков</p> <p>1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении горячих напитков;</p> <p>1.10 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p> <p>1.11 организация рабочего места;</p> <p>1.12 приготовление горячих напитков</p> <p>1.13 осуществление отпуска напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи</p> <p>1.14 проведение бракеража изготовленных напитков</p>	<p>-тестовые задания</p> <p>- проверка правильности решения задач</p> <p>- тестовые задания</p> <p>-текущий контроль правильности составления инструкционных карт</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-контрольная работа</p> <p>- устный опрос</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>- наблюдение за деятельностью во время производственной практики</p> <p>- самопроверка качества выполненных работ</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 изложение ассортимента холодных напитков</p> <p>1.3 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов;</p> <p>1.4 выполнение расчета количества продуктов по рецептурам</p> <p>1.5 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления холодных напитков</p> <p>1.6 определение последовательности выполнения операций по приготовлению холодных напитков.</p> <p>1.7 изложение требований к качеству готовых напитков, правилам подачи, условиям и срокам хранения</p> <p>1.8 изложение технологии приготовления простых холодных напитков</p> <p>1.9 изложение правил техники безопасности при приготовлении холодных напитков;</p>	<p>-устный опрос</p> <p>-письменный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>- проверка правильности решения задач</p> <p>- тестовые задания</p> <p>-текущий контроль правильности составления инструкционных карт</p> <p>-проверочная работа</p> <p>-контрольная работа</p> <p>- устный опрос</p> <p>-проверка расчетов в технологических картах</p> <p>- наблюдение за деятельностью во время учебной практики</p>

	<p>1.10 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p> <p>1.11 организация рабочего места;</p> <p>1.12 приготовление холодных напитков</p> <p>1.13 осуществление отпуска напитков в соответствии с требованиями к качеству, правилам подачи</p> <p>1.14 проведение бракеража изготовленных напитков</p> <p>1.15 самопроверка качества выполненных работ</p>	<p>- проверка дневников производственной практики</p>
<p>ПК 8.1.-8.6.Осуществлять первичную обработку кондитерского сырья.</p> <p>ПК 8.4.Готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий.</p>	<p>1.1. изложение требований к качеству сырья</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений для выполнения первичной обработки кондитерского сырья.</p> <p>1.3. определение последовательности выполнения операций по обработке кондитерского сырья</p> <p>1.4. изложение правил техники безопасности при выполнении механической обработки кондитерского сырья.</p> <p>1.5 организация рабочего места;</p> <p>1.6 проверка кондитерского сырья органолептическим способом;</p> <p>1.7.самопроверка качества выполненных работ.</p> <p>1.1. изложение требований к качеству кондитерского сырья</p> <p>1.2 обоснование выбора инструмента и приспособлений приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>1.3 определение последовательности выполнения операций по приготовлению изделий .</p> <p>1.4 изложение требований к качеству приготовленных мучных кондитерских изделий, условий и сроков хранения</p> <p>1.5 изложение правил техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>1.6 организация рабочего места;</p> <p>1.7 приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий</p> <p>1.8 проверка соответствия изготовленных полуфабрикатов установленным требованиям к качеству</p> <p>1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеб</p>	<p>устный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-проверка правильности составления технологических схем</p> <p>-устный опрос</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p> <p>-устный опрос</p> <p>-тестовые задания</p> <p>-текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт</p> <p>проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-текущий</p> <p>-устный опрос</p> <p>Проверка дневников производственной практики</p> <p>устный опрос</p> <p>тестовые задания</p> <p>проверка расчетов в технологических картах</p> <p>-текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт</p>

<p>ПК 8.1.Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах 1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий и хлеб 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеб 1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных изделий 1.10 демонстрация изготовленного изделия. 1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления мучных кондитерских изделий. 1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах</p>	<p>устный опрос Наблюдение за деятельностью во время производственной практики -устный опрос демонстрация приготовленного изделия -устный опрос -тестовые задания проверка расчетов в технологических картах -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт -устный опрос -устный опрос Наблюдение за деятельностью во время учебной практики -устный обзор демонстрация изготовленного изделия -устный опрос -тестовые задания</p>
<p>ПК 8.2.Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению мучных кондитерских изделий. 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление мучных кондитерских изделий. 1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных изделий 1.10 демонстрация изготовленного изделия. 1.1 обоснование выбора инструмента и приспособлений для приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. 1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических</p>	<p>проверка расчетов в технологических картах -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт -тестовые задания -устный опрос -проверка дневников учебной практики -устный опрос -устный опрос Демонстрация приготовленного</p>

<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<p>картах 1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению печенья, пряников, коврижек. 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. 1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных изделий 1.10 демонстрация изготовленного изделия.</p>	<p>изделия -тестовые задания проверка расчетов в технологических картах -текущий контроль за правильностью составления инструкционных карт устный опрос Наблюдение за деятельностью во время производственной практики -устный опрос проверка дневников производственной практики -демонстрация процесса приготовления блюда. квалификационный экзамен в рамках часов модуля -комплексный экзамен.</p>
<p>ПК 8.5.-8.6. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<p>1.1 обоснование выбора инструментов и приспособлений для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 1.2 обоснование выбора основного сырья и дополнительных ингредиентов; 1.3 выполнение расчета количества продуктов в технологических картах 1.4 определение последовательности выполнения операций по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных 1.5 изложение требований к качеству готовых изделий, правилам подачи, условиям и срокам хранения 1.6 организация рабочего места; 1.7 приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных 1.8 осуществление отпуска готовых изделий в соответствии с требованиями к качеству, оформлению и температуре подачи 1.9 проведение бракеража изготовленных изделий 1.10 демонстрация изготовленного изделия.</p>	

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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> -адекватное объяснение понимание сущности профессии; -активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность; -эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии повар, кондитер; -аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -социологический опрос; -устный опрос; -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики, на конкурсах профессионального мастерства, создания портфолио. Интерпретация результатов наблюдения
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции); -обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций; -личная оценка результативности - осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач); 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 3. 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"> правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции); -обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций; -личная оценка результативности - осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач); - критическая оценка полученных знаний; - критические рассуждения по от- 	<ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики

	<p>ношению к себе и другим о проделанных действиях и результатах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - признание ошибок и их устранение; - реализация знаний путем действия. - умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач. 	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности. - использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития. - использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности; 	-экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности. - использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития. - использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности; 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы -экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практики
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> -Формирование чувства принадлежности к команде ; - Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы. - Умение выслушивать других и стремление понять их; - Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими. 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Готовность нести воинскую службу.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы