



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г. Ахунова

« 24 » 20 20 г.

Р.Г. Ахунова
« ____ » ____ 20 ____ г.

Р.Г. Ахунова
« ____ » ____ 20 ____ г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета ПУ "Радуга"
Исметова Т.И.
« 24 » 20 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО "Том Сервис"
А.А. Карамеев
« 24 » 20 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО "Бирь-Руб"
Т.И. Карамеев
« 24 » 20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК *Карам- / Карамеев*

20 19-20 20 учебный год. ПРОТОКОЛ № 3 от 27.12 20 19 *Карам- / Карамеев* /
20 ____-20 ____ учебный год. ПРОТОКОЛ № ____ от ____ / ____ /
20 ____-20 ____ учебный год. ПРОТОКОЛ № ____ от ____ / ____ /
20 ____-20 ____ учебный год. ПРОТОКОЛ № ____ от ____ / ____ /

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ПМ. 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, предусмотренных ФГОС СПО. С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

иметь практический опыт в: – разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов

уметь: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 5 – организовывать и

проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1.3 Количество часов на учебную практику (по профилю специальности):

Всего 1 неделя, 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных (ПК) компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11, , ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	36/1	На базе основного общего образования V семестр На базе среднего общего образования III семестр

	потребителей, видов и форм обслуживания		
--	---	--	--

3.2 Содержание учебной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>1. Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. Обеспечение наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. Оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; 4. Организовывать и проводить подготовку рабочих мест,</p>	<p>Разработка и адаптация ассортимента холодной кулинарной продукции. Расчет рационального использования сырья; Определение качества и безопасности готовой кулинарной продукции. Процессы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных различными способами; Творческое оформление, эстетичная подача холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; Организовывать упаковку, хранение готовой</p>	<p>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>36/1</p>

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>5. Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>6. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>7. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>8. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества</p>	<p>холодной кулинарной продукции;</p> <p>Организация рабочих мест;</p> <p>Подготовка технологического оборудования и инвентаря;</p> <p>Порционирование и упаковка готовой продукции, с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Раздел модуля 2.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	
--	--	--	--	--

	<p>и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>10. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>11. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд,</p>		<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</p> <p>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</p>	
--	--	--	---	--

	<p>кулинарных изделий, закусок.</p> <p>13. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>14. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в</p>			
--	---	--	--	--

	<p>соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>16. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>17. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>18. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>20. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная</p>			
--	---	--	--	--

	<p>упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>21. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>22. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>23. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>24. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики</p>			
--	--	--	--	--

	<p>в условиях организации питания).</p> <p>25. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>26. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>27. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
--	--	--	--	--

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 03

- Салаты из свежих овощей: Салат зеленый
- Салат из свежих огурцов и помидор
 - Салат из редиса
 - Салат из моркови с орехами и медом

- Салат из свежей капусты
 - Салат из квашеной капусты
 - салат «Греческий»,
 - салата «Цезарь»,
 - салат из сыра с яблоком,
 - салат из морской капусты,
 - салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат
- Салаты из вареных овощей и винегреты.
- Салат «Зимний»
 - Салат «Летний»
 - Салат картофельный, картофельный с сельдью
 - Салат из свеклы, с сыром и чесноком
 - Салат из маринованной свеклы с яблоками
 - Салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком
 - Салат «Степной из разных овощей»

Винегреты.:

- Винегрет овощной
- Винегрет по-домашнему
- Винегрет рыбный
- Винегрет с сельдью или рыбой горячего копчения
- Винегрет с кальмарами или морской капустой
- Винегрет с грибами
- Винегрет мясной
- Винегрет из фруктов и овощей

Салаты из вареных овощей национальных и региональных кухонь

- Салат рыбный в омлете
- Салат «Агидель»
- Салат «Башкортосьтан»
- Салат картофельный с мясом

Салаты из рыбы и морепродуктов.

- Салат с рыбой горячего копчения или морепродуктами
- Салат рыбный с морской капустой

- Салат рыбный деликатесный
- Салат «Любительский»
- Салат из креветок с рисом
- Салат из кальмаров с яблоками

Салаты из мяса и птицы.

- Салат мясной
- Салат «Столичный»
- Салат «Пикантный»
- Салат «Журавинка»
- Салат по-татарски
- Салат «Цезарь с окороком»
- Салат «Цезарь»
- Салат из птицы с орехами

Салаты-коктейли :

- Салат-коктейль овощной
- Салат-коктейль «Пестрый»
- Салат-коктейль «Аппетитный»
- Салат-коктейль яблочно-морковный
- Салат-коктейль сырный
- Салат-коктейль по-швейцарски
- Салат-коктейль с шампиньонами и орехами
- Салат-коктейль «Фантазия»

Закусочные салаты :

- Салат-коктейль рыбный с грибами
- Салат-коктейль мясной
- Салат-коктейль по-польски
- Салат-коктейль из ветчины и сыра
- Салат-коктейль с курицей
- Салат-коктейль из курицы с фруктами
- Салат-коктейль яичный

Десертные салаты.

- .Салат-коктейль фруктовый

- Салат-коктейль яблочно-апельсиновый
- Салат-коктейль дынный
- Салат-коктейль из свежих фруктов с орехами
- Салат-коктейль сырный
- Салат-коктейль по-швейцарски
- Салат-коктейль с шампиньонами и орехами
- Салат-коктейль «Фантазия»

Закрытых бутербродов (сэндвичи)

- Сложные двух- и трехслойные бутерброды
- Бутербродные тортики
- Калорийные бутерброды
- Паштетные бутерброды
- Сладкие бутерброды

Канапе различного ассортимента

- Корзиночки и тарталетки с различными наполнителями
- Волованы с различными наполнителями

Свекла, тыква маринованная

- Баклажаны тушеные с помидорами
- Рулетки из баклажанов с орехами
- Закуска овощная с чесноком (марийское национальное блюдо)

-Икра «Дары осени»

--Икра грибная

- Грибы заливные
- Закуска «Мухоморчики»
- Помидоры фаршированные икрой из баклажанов
- Помидоры фаршированные, грибами
- Перец, кабачки фаршированные

закусок из яиц:

- Салат яичный
- Яйца под майонезом с гарниром
- Рубленые яйца с маслом и луком
- Яйца с сельдью

- Яйца, фаршированные сельдью и луком
- Яйца с икрой или маслом селечным
- Яйца, фаршированные креветками
- Закуска из яиц со шпротами
- блюда из рыбы, нерыбного водного сырья:
- Сельдь с луком
- Сельдь с гарниром
- Сельдь под шубой
- Сельдь рубленая
- Килька с яйцом и луком
- рыбы под маринадом,
- рыбы заливной (порционными кусками),
- рыбные фрикадельки заливные
- студень из рыбы
- Ассорти рыбное
- Карп фаршированный
- Галантин из рыбы
- Блинчики фаршированные семгой
- Рыба под майонезом заливная
- рыбы под майонезом
- морепродукты под майонезом
- крабы под маринадом
- блюд из мяса, птицы:
- мясо (язык, птица, кролик) отварное с гарниром
- мясо (язык, птица, кролик) жареное с гарниром
- филе птицы (дичи) под майонезом
- Мясной хлеб в форме
- Студень из говядины или свинины
- Студень из субпродуктов
- Язык отварной с овощами
- Рулет из говядины
- Рулет закусочный

- Рулет мясной по-татарски
- Рулет с яйцом
- Рулет из свинины фаршированный
- Поросенок отварной с хреном
- Заливное из мяса
- Язык заливной или поросенок заливной

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня лаборатории, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п **6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочее место преподавателя

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды) Ноутбук

Пароконвектомат

Весы настольные электронные до 3000г

Печь конвекционная

Печь микроволновая

Шкаф расстоечный

Плита электрическая ПЭМ-4-010

Фритюрница

Плита индукционная

Шкаф холодильный

Миксер планетарный

Блендер

Мясорубка

Процессор кухонный

Миксер для коктейлей

Соковыжималка

Кофемолка

Набор инструментов для карвинга

Прибор проверки

качества яиц «Овоскоп» ОН-10

Стол производственный

Стеллаж передвижной

Ванна моечная

Водонагреватель

Посуда кухонная

Посуда столовая

Шкаф для хранения посуды

Шкаф для хранения спецодежды

Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)

Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
24. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
25. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
26. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
27. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
28. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
29. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
30. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
31. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранатруда.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для студ. сред. проф. обр. / Н.Д. Габа. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. – М.: Русайнс, 2017.
3. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

Требования к руководителям практики

Директор техникума:

- осуществляет общее руководство и контроль практикой;
- утверждает план-график проведения практики;
- рассматривает аналитические материалы по организации, проведению и итогам практики.

Заместитель директора по учебно-производственной работе:

- организует и руководит работой по созданию программ учебной практики студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- составляет график проведения и расписание практики, графики консультаций и доводит их до сведения преподавателей, студентов;
- осуществляет методическое руководство и контроль деятельностью всех лиц, участвующих в организации и проведении практики;
- участвует в оценке общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения учебной практики, проводимой на базе образовательного учреждения;
- контролирует ведение документации по практике.

Преподаватель – руководитель учебной практики:

- разрабатывает тематику индивидуальных заданий для студентов;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- проводит индивидуальные или групповые консультации в ходе практики.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в учебном заведении правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной практике, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем – руководителем учебной практики в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля разрабатываются образовательным учреждением.

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки оборудования, сырья, материалов в соответствии регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды, выполняемых работ (виду и способу приготовления продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подквалификации; – соответствие организации хранения сырья, продукции готовой кулинарной продукции требованиям регламента температурного режима, товарного соседства в холодильнике (правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов приборов требованиям инструкций и регламентов по технике труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка; – точность, соответствие заданию ведение расчетов по продуктам; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческой подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных в числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачества; – соответствие потерь при приготовлении холодной кухни действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: энергетических затрат и т.д., соответствие выбора рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с нагревательным оборудованием, оборудованием для вакуумирования; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование процессов приготовления, творческого оформления и подготовки салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, выполнение конкретных операций, хранение ножей в чистоте, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных закусок, изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностей приготовления; – точность расчетов закладки продуктов при изменении рецептуры кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной закуски требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий при отпуске (чистота тарелки, правильное использование посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов); • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готового блюда (визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции с учетом каждого ингредиента современным требованиям, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной закуски продукции для отпуска на вынос
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества ингредиентов, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям рецептуры продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного блюда; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие требованиям последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки при приготовлении; соответствие способов обработки видам кулинарной продукции; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления рецептов, соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, материалов, отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки кулинарную продукцию, разработанную документацию);

	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента – проведение мастер-класса для представления результатов работы
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации применительно к профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации в профессии; – точность, адекватность применения современной научной терминологии
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения профессиональных задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих профессиональных тем на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при выполнении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации при выполнении профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомых профессиональные темы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по организации рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по приготовлению и хранению холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по приготовлению и творческому оформлению и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовке к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	прохождения учебной практики
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по оформлению и подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	самостоятельное осуществление профессиональной деятельности по разработке рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики

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
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по учебной практике

	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцирован

	рабочем коллективе	ный зачет по этапам прохождения учебной практики
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Текущий контроль в форме защиты практических работ. Дифференцированный зачет по этапам прохождения учебной практики
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

