**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ**

**РЕСПУБЛИКИ КОМИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**“Воркутинский политехнический техникум”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  на ПЦК«сфера обслуживания  Протокол № \_\_от «\_\_»\_\_\_20\_\_ г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.И. Ушал | **СОГЛАСОВАНО**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  наименование организации(предприятия)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О.  подпись, печать  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Зам. директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.В. Бадретдинова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

для профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Составитель:**

**Афанасьева Марина Владимировна**

**мастер производственного обучения**

**г. Воркута**

**2017**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента……

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента…….

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента………

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента……

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента……

1. **ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
   1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

* ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
* ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
* ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
* ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
* ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Цели и задачи учебной практики: комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», развитие общихи профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по данной профессии.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и направлена на достижение следующих целей:

* Закрепление знаний и углубление теоретической подготовки студентов, приобретение ими первичных профессиональных навыков и первоначального практического опыта работы по избранной профессии;
* Подготовка студентов к осознанному и углублённому изучению общепрофессиональных и дисциплин профессиональных умений и навыков по избранной профессии;

Задачами учебной практики являются:

* Ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;
* Получение первичных профессиональных умений по специальности, приобретение опыта организационной работы;
* Повышения мотивации к профессиональному самосовершенствованию;
* Формирование представлений о культуре труда, культуре и этике межличностных отношений, потребность бережного отношения к рабочему времени, качественного выполнения заданий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельно­сти и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:

* Иметь практический опыт:
  + подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
  + выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
  + порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  + ведения расчетов с потребителями
* Уметь:
  + рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
  + соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
  + выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
  + порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
* Знать:
  + требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии личной гигиены в организациях питания;
  + виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
  + ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
  + нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
  + правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
  1. Количество часов на освоение программы профес­сионального модуля:

всего – \_\_\_\_\_210\_\_\_\_ часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – \_\_\_\_45\_\_\_ часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – \_10\_\_\_\_ часов;

практических занятий – 138 часов

самостоятельной работы обучающегося – \_\_\_\_\_ часов;

учебнойпрактики – \_\_72\_\_\_\_ часов.

производственной практики – \_\_\_72\_\_\_ часов.

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячихсладкихблюд,десертов,напитковразнообразногоассортиментанеобходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. |
|  |  |

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Тематический план учебной (профессиональной) практики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код ПК** | **Код и наименование**  **профессионального**  **модуля** | **Количество**  **часов**  **по ПМ** | **Наименование тем**  **учебной практики** | **Количество**  **часов**  **по темам** |
| ПК 4.1-  4.6 | УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | **72** | Тема 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 6 |
| Тема 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | 24 |
| Тема 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | 24 |
| Тема 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | 6 |
| Тема 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | 6 |
| Дифференцированный зачёт | 6 |
|  |  | **Всего часов** |  | **72** |

Содержание учебной (профессиональной) практики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шифр осваиваемых компетенций**  **(ПК и ОК)** | **Код и наименования профессиональных модулей и тем учебной практики** | **Содержание учебных занятий** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 4.1 – 4.6  ОК 01 - 10. | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  | 72 |  |
|  | Раздел 1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |  |  |  |
| ПК 4.1  ОК 01 - 10 | Тема 1.  Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента. | Содержание учебного материала  Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, и иструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. |  |  |
| Организация рабочего места | 6 | 3 |
|  | Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |  |  |  |
| ПК 4.1 – 4.3  ОК 01 - 10. | Тема 2.1  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Содержание учебного материала  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд десертов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных сладких блюд, десертов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента холодных сладких блюд и десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных сладких блюд и десертов.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |  |
| Приготовление, оформление и отпуск желированных сладких блюд | 6 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск муссов, самбуков | 6 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск чискейков, кремов | 6 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск бланманже | 6 | 2 |
| ПК 4.1 – 4.3  ОК 01 - 10. | Тема 2.2  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Содержание учебного материала  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих сладких блюд, десертов на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов разноообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих сладких блюд и десертов на вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента горячих сладких блюд и десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости горячих сладких блюд и десертов.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд десертов эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |  |
| Приготовление, оформление и отпуск пудингов; | 6 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск манника; | 6 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск блинчиков с яблоками; | 6 | 2 |
| Приготовление, оформление и отпуск фруктов жаренных в тесте; | 6 | 2 |
|  | Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента |  |  |  |
| ПК 4.4  ОК 01 - 10. | Тема3.1 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | Содержание учебного материала  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных напитков ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение готовых напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных сладких напитковразнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитковна вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости холодных напитков.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |  |
|  |  | Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. | 6 | 2 |
| ПК 4.5  ОК 01 -10. | Тема3.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Содержание учебного материала  Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкакачества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов(вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление горячих напитков ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение готовых горячих напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных горячих сладких напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования.  Разработка ассортимента горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.  Расчет стоимости горячих напитков.  Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  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.  Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |  |  |
|  |  | Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков. | 6 | 2 |
|  |  | Дифференцированный зачёт | 6 |  |
|  | Всего |  |  | 72 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:   
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);   
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**
   1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие рабочего места.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика и производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводиться в учебно-производственных мастерских, лабораториях, других вспомогательных объектах образовательного учреждения, а также в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Реализация программы учебной практики(производственного обучения) предполагает наличие специально оборудованных помещений:

**Зона холодного цеха:**

Весоизмерительное оборудование:

* весы настольные электронные.
* Холодильное оборудование:
* шкаф холодильный,
* шкаф морозильный,
* шкаф интенсивной заморозки,
* охлаждаемый прилавок-витрина,
* льдогениратор.

Механическое оборудование:

* блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
* хлеборезка
* слайсер,
* куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов),
* соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых,
* процессор кухонный,
* привод универсальный.

Тепловое оборудование:

* Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.
* Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
* овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды:

* машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

* стол производственный с моечной ванной,
* стеллаж передвижной,
* моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

* функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы
* набор разделочных досок (деревянных с маркировкойилииз пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),
* подставка для разделочных досок,
* мерный стакан,
* венчик, кисть силиконовая,
* миски (нержавеющая сталь),
* сито, шенуа,
* лопатки (металлические, силиконовые),
* пинцет, щипцы кулинарные,
* насадки для кондитерских мешко в,
* набор выемок,
* набор инструментов для карвинга,
* набор ножей «поварская тройка»,
* мусат для заточки ножей,
* корзины для органических и неорганических отходов
* Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
* сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
* Набор сковород диаметром 24см, 32см;
* гриль сковорода.

Расходные материалы:

* стрейч пленка для пищевых продуктов
* пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Зона горячего цеха:**

Весоизмерительное оборудование:

* весы настольные
* электронные.

Холодильное оборудование:

* шкаф холодильный,
* шкаф морозильный,
* шкаф интенсивной заморозки,
* охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование:

* блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),
* слайсер, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер,
* кофемолка

Тепловое оборудование:

* Плиты электрические или с индукционном нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая , микроволновая печь, кофемашина
* Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:
* Овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки,термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды:

* машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

* стол производственный с моечной ванной,
* стеллаж передвижной,
* моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

* функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,
* набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),
* подставка для разделочных досок,
* мерный стакан,
* венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера
* сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые),
* пинцет, щипцы кулинарные,
* набор ножей «поварская тройка».
* мусат для заточки ножей,
* корзины для органических и неорганических отходов
* Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
* Набор сковород диаметром 24см;

Расходные материалы:

* стрейч пленка для пищевых продуктов
* пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Посуда для презентации:

* тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.

**Зона оплаты готовой продукции:**

Кассовый аппарат.

комплект учебно-методических материалов мастера учебной практики;

комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике;

Коллекция цифровых образовательных ресурсов:

* электронные учебники;
* электронные видеоматериалы.
  1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

* Анфимова, Н.А. Кулинария. Учебник.М.: Издательский центр «Академия», - 2012.
* Синицина А.В. Приготовление сладких блюд и напитков :учебник. - Издательский центр «Академия», 2016
* Сопина Л.Н. Пособие для повара. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2011
* Харченко Н.Э.Сборник рецептур блюди кулинарных изделий- М.:«Академия»,-2012.

Нормативно-техническая документация:

* ГОСТ 50762-95 '' Общественное питание. Классификация предприятий''.
* СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
* СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», -2012- 1016 с.

Интернет ресурсы:

* Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: http: //www.r- gotovim.ru
* Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: http: //www.r- 1001 recept.com
* Gotovim-doma.ru" - кулинарные рецепты [Электронный ресурс] – Режим доступа: http: //www.r-Gotovim-Doma.ru
* Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http: //www.r - kulina.ru
* Рецепты и кулинария на Поварёнок. ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http: //www.r - povarenok.ru
  1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

* преподаватели междисциплинарных курсов,– образование высшее по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»;
* мастера производственного обучения – среднее или высшее образование по направлению подготовки, квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Преподаватели междисциплинарных курсов и мастера производственного обучениядолжны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯУЧЕБНОЙПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные**  **профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК4.1.  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);  рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);  соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам | Экспертная оценка  результатов деятельности  обучающихся в процессе  освоения образовательной программы:  -при выполнении и защите заданий на день;  - при выполнении и  защите проверочных  работ и защите отчета  по практике;  - при анализе дневника  производственного  обучения;  -при оценке характеристики наставника;  - при выполнении заданий для внеаудиторной  самостоятельной работы;  - в процессе рефлексии;  - в процессе самооценки  достижений при заполнении дневника  - при опросе в процессе  инструктажа; |
| ПК 4.1.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.2.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.3.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:  адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;  оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  корректное использование цветных разделочных досок;  раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы ,правил ьная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  соответствие времени выполнения работ нормативам;  соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:  соответствие температуры подачи;  аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)  соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;  гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)  гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствиевкусовых противоречий;  соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре  эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | Экспертная оценка  результатов деятельности  обучающихся в процессе  освоения образовательной программы:  -при выполнении и защите заданий на день;  - при выполнении и  защите проверочных  работ и защите отчета  по практике;  - при анализе дневника  производственного  обучения;  -при оценке характеристики наставника;  - при выполнении заданий для внеаудиторной  самостоятельной работы;  - в процессе рефлексии;  - в процессе самооценки  достижений при заполнении дневника  - при опросе в процессе  инструктажа; |
| ОК 01.  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 плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике  (производственному обучению). Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических и самостоятельных работ по учебной практике (производственному обучению); |
| ОК 02.  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; | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике  (производственному обучению). Экспертное наблюдениеи оценка выполнения практическихи самостоятельных работ по учебной практике (производственному обучению); |
| ОК03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Наблюдениеи экспертная оценка деятельности обучающихсяв процессе освоения образовательной программыпри выполнении работ поучебной практике  (производственному обучению) Собеседование. Экспертное оценка деятельности учащихсяпри защите электронных презентаций. Защита письменных экзаменационных работ; |
| ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  оптимальность планирования профессиональной деятельность. | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения программы учебной практики  (производственного обучения) при выполнении практических и самостоятельных работ Оценка деятельности обучающихся в процессе работы в бригадах при выполнении заданий; |
| ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | грамотность устного и письменного изложения своихмыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  толерантность поведения в рабочем коллективе. | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике  (производственному обучению) Собеседование. Экспертное оценка деятельности учащихся при защите электронных презентаций. Защита письменных экзаменационных работ; |
| ОК 06.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей. | понимание значимости своей профессии. | Результат наблюдения за обучающимися в процессе учебной практики  (производственного обучения).  Экспертная оценка выполнения практических и самостоятельных заданий. Анкетирование. Собеседование. Экспертное наблюдение и оценка методов решения  профессиональных задач; |
| ОК 07.  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. | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения программы учебной практики  (производственного обучения), при выполнении производственных заданий; |
| ОК 09.  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. | Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ по учебной практике  (производственному обучению) Собеседование. Экспертное оценка деятельности учащихся при защите электронных презентаций. Защита письменных экзаменационных работ; |
| ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | 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. | Результат наблюдения за обучающимися в процессе учебной практики  (производственного обучения).  Экспертная оценка выполнения практических и самостоятельных заданий. Анкетирование. Собеседование. Экспертное наблюдение и оценка методов решения  профессиональных задач; |