

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, **квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.).

Вид деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессиональные компетенции (ПК):

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

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен **иметь практический опыт:**

в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики - 252 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ И ПРАКТИКИ

Результатом освоения **производственной практики** является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **);
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК)**

и общими (ОК) компетенциями:

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
	Раздел модуля 1 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	12
<i>ПК 4.1.</i>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	144
<i>ПК 4.2</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	54
<i>ПК 4.3</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	90
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	94
<i>ПК 4.4</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	54
<i>ПК 4.5</i>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	40

	разнообразного ассортимента		
		ЗАЧЕТ	2
		ВСЕГО:	252

3.2. Структура и содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1 Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		12
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Организация рабочих мест по приготовлению холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	6
	Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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.	6
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		144
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей) Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять,	6

	комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе фруктовые.) Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе молочные, многослойные). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (муссов). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6

	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (муссов). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6

	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема).</p> <p>Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	6

	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (штруделей) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для	6

	отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами,) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами,) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков фаршированных) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и	6

	<p>подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (яблок в тесте) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	6
	<p>Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом</p>	6

	требований к безопасности готовой продукции	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		94
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (фруктово-ягодные прохладительные напитки,), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (лимонады). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (смузи). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (смузи). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6

	Приготовление и отпуск холодных напитков (морсы). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (коктейли на основе соков). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (коктейли на основе молока). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
	Приготовление и отпуск холодных напитков (коктейли на основе кофе). Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Приготовление и отпуск горячих напитков (чай разнообразного ассортимента). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6

Приготовление и отпуск горячих напитков (кофе разнообразного ассортимента). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Приготовление и отпуск горячих напитков (какао). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Приготовление и отпуск горячих напитков (горячий шоколад). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Приготовление и отпуск горячих напитков (горячий шоколад). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6
Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (напитки русских рецептов). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды	6

	<p>для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
	<p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (напитки русских рецептов). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	4
		Зачет 2
		ВСЕГО: 252

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров с ГБПОУ СО «ВСЛ»

Оснащение предприятий или организаций:

4.1.1 Оборудование:

- 5 Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- 6 Весы настольные электронные;
- 7 Пароконвектомат;
- 8 Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- 9 Микроволновая печь;
- 10 Расстоечный шкаф;
- 11 Плита электрическая;
- 12 Фритюрница;
- 13 Электрогриль (жарочная поверхность);
- 14 Шкаф холодильный;
- 15 Шкаф морозильный;
- 16 Шкаф шоковой заморозки;
- 17 Тестораскаточная машина;
- 18 Планетарный миксер;
- 19 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- 20 Мясорубка;
- 21 Овощерезка или процессор кухонный;
- 22 Слайсер;
- 23 Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- 24 Машина для вакуумной упаковки;
- 25 Газовая горелка (для карамелизации);
- 26 Машина посудомоечная;
- 27 Стол производственный с моечной ванной;
- 28 Стеллаж передвижной;
- 29 Моечная ванна двухсекционная.

4.1.2. Инструменты и приспособления:

- набор слесарных и измерительных инструментов;
- инструмент для ручной и механизированной обработки металла ;
- наборы контрольно-измерительного инструмента для проверки разделки кромок;
- наборы контрольно-измерительного инструмента для проверки точности сборки;
- приборы для определения твердости металла;
- сборочно-сварочные приспособления;
- универсальные и специальные приспособления;
- контрольно-измерительный инструмент и шаблоны;
- слесарный инструмент сварщика;
- приспособления для правки и рихтовки.

29.1.1 Средства обучения:

- техническая документация на различные виды обработки металла;
- журнал инструктажа по безопасным условиям труда;
- технологическая документация;
- средства индивидуальной и коллективной защиты.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

Основные источники:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1. Печатные издания:

В.П. Андросов Производственное обучение профессия повар Часть №4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, 2012г

Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов. А. Кулинария Академия 2013г

Лутошкина Г. Г. Анохина Ж. С. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ

2. **Электронные издания:**

А. В. Сеницына. Приготовление сладких блюд и напитков (образовательный – электронный ресурс - Интернет-ресурсы

-Учебники электронной библиотеки «Знаниум» преподавателя и обучающихся;

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Кулинария- Москва-Экономика 2002г.
2. Г.Г Дубцов, Технология приготовления пицци – Москва- мастерство 2001г.
3. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пицци Москва –Академия 2004
4. С.Н.Козлова Е.Ю. Фединишина Технология приготовления пицци Академия –Москва 2007г.
5. Н.Э Харченко Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пицци Москва –Академия 2005
6. Л.С.Кузнецова М.Ю. Сиданова Технология приготовления пицци Москва «мастерство» 2002 г.
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. , Технология приготовления пицци М. «Экономика»,200

Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Пособие для повара Л.Н .Сопина Москва-Академия 2000г

В.П. Андросов Производственное обучение профессии «Повар» Часть №1 «Механическая кулинарная обработка продуктов В.П. Андросов Академия 2005г

В.П. Андросов Производственное обучение профессия повар Часть №4 «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. Академия 2005г

Н.А.Анфимова Л.П. Татарская, Лабораторно-практические работы для повара и кондитера 2004г

Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум Академия 2011г

Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар» академия 2011г

Лутошкина Г.Г Гигиена и санитария общественного питания Академия 2011г

Лутошкина Г.Г Механическое. Оборудование предприятия общественного питания Академия 2010г

Харченко Н.Е. Сборник рецептов и блюд и кулинарных изделий Академия 2010г

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2000г

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2011г

Журнал «Питание и общество»

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

ПМ.04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напштков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ. Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад 	
	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - доказывает свое участие в выполнении работ. Защита практической работы; - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>

<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ. Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ. Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 4.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>документы,</p> <p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ. Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	<p>информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность интерпретации полученной информации в контексте 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 по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<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 деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<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 мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<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 ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<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 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной

<p>документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>практике</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>