





**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

<b>Рекомендовано:</b> Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов   /Т.А.Громыко/ « 10 » 06 2020 г.	<b>Согласовано:</b> Организация (предприятие) <u>ИП «Варавва Е.П.»</u>  Руководитель:  /Е.П.Варавва /  « 25 » 06 2020 г.	<b>Утверждаю:</b> Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева» Для документов _____/Л.В.Данилович/  « 25 » 06 2020 г.
--	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

*Наименование профессионального модуля*

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Код, название специальности*

Разработчик программы: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Рабочая программа разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565, зарегистрированный в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828.

Ирша 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565, примерной основной образовательной программы под номером 43.02.15 – 181228.

Организация – разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева»

Разработчики:

Большдт Ольга Леонидовна, мастер производственного обучения

Громыко Татьяна Анатольевна, мастер производственного обучения

ОДОБРЕНА

Методической комиссией

Протокол №\_\_«\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г.

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2. Профессиональная характеристика:**

Согласно Общероссийскому классификатору ОК 016-94 наименование специальностей:

– специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Назначение специальности:** организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- технологический процесс приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- техническая документация.

### **1.3. Характеристика профессиональной деятельности (ВД):**

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

**1.4. Область профессиональной деятельности:** организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и управление производством продукции питания.

**1.5. Цели освоения программы учебной практики:** УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере - профессиональной деятельности;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации;
- результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

#### **1.6. Задачи программы учебной практики УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- развитие интереса в области общественного питания;
- способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятия решений.

#### **1.7. Место учебной практики в структуре УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:**

Учебная практика базируется на освоении предметов общеобразовательного цикла: микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, товароведение продовольственных товаров и МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

### **1.8 Место и время проведения учебной практики:**

Учебная практика проводится в течение учебного года на 3 курсе в учебных мастерских, расположенных на территории техникума. Учебной практикой руководят мастера производственного обучения.

**1.9. Описание профессиональных модулей, включающих УП.03**  
Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:  
Рабочая программа учебной практики составлена из разделов профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, включающего УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и базирующейся на теоретическом междисциплинарном курсе МДК 03.01, МДК 03.02.

### **Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего часов – 412

из них на освоение

МДК 03.01 – 40

МДК 03.02 – 84

на практики:

учебную – 108

производственную- 180

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

### **2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### **2.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания



### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 03

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код	Виды работ	Коды и наименования модулей, разделов, тем учебной и производственной практики	Объем часов
		ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	412
		УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	108
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07 ОК 09-11	<b>уметь:</b> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	<b>Тема 1.1.</b> 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.	6
		<b>Тема 1.2.</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6
		<b>Тема 1.3.</b> 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
		<b>Тема 1.4.</b> Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li></ul>

сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема 1.6.</b> Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
<b>Тема 1.7.</b> Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
<b>Тема 1.8.</b> Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	6
<b>Тема 1.9.</b> Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
<b>Тема 1.10.</b> Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
<b>Тема 1.11.</b> Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
<b>Тема 1.12.</b> Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6

		<b>Тема 1.13.</b> Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
		<b>Тема 1.14.</b> Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
		<b>Тема 1.15.</b> Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6
		<b>Тема 1.16.</b> 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.	6
		<b>Тема 1.17.</b> 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.	6
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>108</b>	

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модуля (ПМ) и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		<b>412</b>	
<b>УП. 02</b>		<b>108</b>	
<b>Тема 1.1.</b> 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.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	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 блюд, закусок сложного ассортимента.		
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарных изделий сложного ассортимента.		
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
<b>Тема 1.2.</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	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 блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
<b>Тема 1.3.</b> Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		

<p>ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
<p><b>Тема 1.4.</b> Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, особенностей заказа, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>	6	3
<p><b>Тема 1.5.</b> Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.</p> <p>Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, особенностей заказа, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	6	3

	рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
<b>Тема 1.6.</b> Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по технике безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд и закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	Охлаждение и замораживание готовых кулинарных изделий, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
<b>Тема 1.7.</b> Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд на вынос и для транспортирования.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых кулинарных изделий на вынос и для транспортирования.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка закусок на вынос и для транспортирования.		
<b>Тема 1.8.</b> Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
<b>Тема 1.9.</b> Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
<b>Тема 1.10.</b> Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
<b>Тема 1.11.</b> Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	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.		
	Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
<b>Тема 1.12.</b> Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, для транспортирования готовых блюд.		
	Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос.		
	Хранение с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
<b>Тема 1.13.</b> Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
<b>Тема 1.14.</b> Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и		



сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	горячем цехе.		
	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
<b>Тема 1.15.</b> Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
<b>Тема 1.16.</b> 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.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	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.		
<b>Тема 1.17.</b> 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.	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при работе в холодном и горячем цехе.		
	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.		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>108</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы проводится в учебной кухне ресторана.

Оборудование учебной кухни ресторана и рабочих мест:

- рабочее место мастера п/о;
- рабочее место обучающегося;
- основная учебная литература;
- комплект нормативно-технической документации;
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся;
- учебные элементы.

**Учебная кухня ресторана оснащена основным и вспомогательным техническим оборудованием:**

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой,

Льдогенератор;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Процессор кухонный;

Плиты электрические ;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Гриль электрический;

Фритюрниц;

Микроволновая печь;

Овоскоп;

Нитрат-тестер;

Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной,

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная;

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Весы настольные электронные;

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;  
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;  
Подставка для разделочных досок,  
Термометр со щупом;  
Мерный стакан;  
Венчик;  
Миски (нержавеющая сталь);  
Сито;  
Шенуа;  
Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;  
Щипцы кулинарные;  
Набор ножей «поварская тройка»;  
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;  
Стрейч пленка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые;  
Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;  
Блюдо прямоугольное;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.  
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;  
Подставка для разделочных досок,  
Термометр со щупом;  
Мерный стакан;  
Венчик;  
Миски (нержавеющая сталь);  
Сито;  
Шенуа;  
Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;

Щипцы кулинарные;  
Набор ножей «поварская тройка»;  
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;  
Стрейч пленка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые;  
Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;  
Блюдо прямоугольное;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.

**Кухня организации питания оснащена оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Стол холодильный с охлаждаемый горкой,  
Льдогениратор;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Слайсер;  
Куттер;  
Процессор кухонный;  
Плиты электрические;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь;  
Гриль электрический;  
Фритюрниц;

Микроволновая печь;  
Овоскоп;  
Нитрат-тестер;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной,  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная;  
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:  
Весы настольные электронные;  
Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;  
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;  
Подставка для разделочных досок;  
Термометр со щупом;  
Мерный стакан;  
Венчик;  
Миски (нержавеющая сталь);  
Сито;  
Шенуа;  
Лопатки (металлические, силиконовые);  
Половник;  
Пинцет;  
Щипцы кулинарные;  
Набор ножей «поварская тройка»;  
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;  
Стрейч пленка для пищевых продуктов;  
Пакеты для вакуумного аппарата;  
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;  
Перчатки силиконовые;  
Тарелки глубокие;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;  
Блюдо прямоугольное;  
Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.

1. Нормативно-техническая документация;
2. Правила по безопасности труда в учебной кухне ресторана, правила поведения обучающихся в учебной кухне ресторана, инструкции по безопасности труда при работе на оборудовании, правила противопожарной безопасности;
3. Рабочее место мастера / преподавателя с демонстрационным местом.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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

##### **Печатные издания:**

1. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
5. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240с
6. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 240с
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023 <http://docs.cntd.ru/document/420304275>)

**Электронные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. - <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 1 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. - <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с. - <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с. - <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с. - <http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://files.strovinf.ru/Data1/9/9747/>
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

#### **Дополнительные источники:**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626>
2. Мальгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=345841>
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>
4. Качурина Т. А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=94383>
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
6. Ботов Н.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 496с.
7. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с



8. Качурина Т. А. Кулинария. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 160 с.
9. Носач Н. И. Кулинарная характеристика полуфабрикатов и готовых изделий: Учебное пособие для ПТУ. – М.: Высшая школа, 1990. – 255 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для НПО: – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2005 – 272с.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики**

Учебная практика УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, начиная с первого семестра в учебных лабораториях образовательного учреждения.

#### **4.4. Кадровое обеспечение учебной практики УП.03 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера п/о должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для мастеров п/о, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертная оценка при выполнении видов работ по практике, дифференцированный зачет в форме защиты отчета по практике
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организовывать и осуществлять приготовление, контролировать непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организовывать и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	

	ингредиентов, применения ароматических веществ.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организовывать и осуществлять, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организовывать и осуществлять, творческое оформление и подготовку к холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с	Организовывать и осуществлять, творческое оформление и подготовку к холодным блюдам из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в том	

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывать и адаптировать различные рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применять различные способы решения задач профессиональной деятельности.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ;
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Применение эффективных и качественных методов и способов решения профессиональных задач.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических

		работ.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценивание нестандартных и аварийных ситуаций с целью принятия верных решений для их разрешения.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Регулярное использование различных источников информации для выполнения профессиональных задач.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Использование ПЭВМ и систем обработки информации для эффективного решения профессиональных задач.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Соблюдение правил работы в группе и инструкций при выполнении заданий на учебной и производственной практике.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Организовывать работу в бригаде, распределять обязанности, быть ответственным за конечный результат.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применять на практике полученные знания, быть коммуникабельным.	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 10. Пользоваться	Использовать на практике	Экспертная оценка

профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	умение работать с профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Применять на практике полученные знания	Экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ.