

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ООП ПКРС по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО  
Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»  
О.Ю. Михайлова  
20 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа ПП.03.01 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Савченко Надежда Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих, служащих для освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Практический опыт: ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

	<p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;          ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;          ПО.5 ведении расчетов с потребителями.          Умения:          У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
---	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определить необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска</li> </ul>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального</li> </ul>

	развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описывать значимость своей профессии</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</li> </ul>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.03.01 Производственная практика:  
Всего - 144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		6	
Задание 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- выполнить санитарные нормы и условия хранения сырья и полуфабрикатов, состояния оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- применить охрану труда и технику безопасности при работе в заготовочных цехах и эксплуатации механического оборудования, инвентаря.</li> </ul>	6	ПО.1, У.1
Тема 2. Осуществление приготовления, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		24	
Задание 2.1. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов; соусов на растительном масле, масляных смесей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- выполнить санитарные и гигиенические нормы при работе в холодном цехе и при приготовлении холодных соусов, соблюдая сроки и условия хранения готовой продукции.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.4, У.1, У.2
Задание 2.2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов; сладкие соусы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- выполнить санитарные и гигиенические нормы при работе в холодном цехе и при приготовлении холодных соусов, соблюдая сроки и условия хранения готовой продукции.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.4, У.1, У.2
Задание 2.3. Приготовление,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.4, У.1, У.2



непродолжительное хранение холодных заправок разнообразного ассортимента; соусы на уксусе, маринады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- выполнить санитарные и гигиенические нормы при работе в холодном цехе и приготовлении холодных заправок, соблюдая сроки и условия хранения готовой продукции.</li> </ul>		
Задание 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение холодных заправок разнообразного ассортимента; заправки на растительном масле.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- выполнить санитарные и гигиенические нормы при работе в холодном цехе и приготовлении холодных заправок, соблюдая сроки и условия хранения готовой продукции.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.4, У.1, У.2
Тема 3. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента		54	
Задание 3.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из свежих овощей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4

	- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
Задание 3.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из грибов.	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования; - подготовить продукты; - нарезать и соединить продукты; - оформить и отпустить; - использовать способы сервировки и варианты оформления; - выполнить правила проведения бракеража; - выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из сыра.	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования; - подготовить продукты; - нарезать и соединить продукты; - оформить и отпустить; - использовать способы сервировки и варианты оформления; - выполнить правила проведения бракеража; - выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из птицы.	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования; - подготовить продукты; - нарезать и соединить продукты; - оформить и отпустить; - использовать способы сервировки и варианты оформления; - выполнить правила проведения бракеража; - выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.6. Приготовление,	- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить продукты;	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4,

творческое оформление и подготовка к реализации салатов из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- заправить салат;</li> <li>- оформить и отпустить.</li> </ul>		ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из морепродуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- заправить салат;</li> <li>- оформить и отпустить.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из мяса.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 3.9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов из субпродуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Тема 4. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		24	
Задание 4.1. Приготовление,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4,

творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать продукты;</li> <li>- оформить и отпустить.</li> </ul>		ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 4.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации канапе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать продукты;</li> <li>- оформить и отпустить.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 4.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 4.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных гастрономических продуктов порциями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Тема 5. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		12	
Задание 5.1. Приготовление и оформление простых	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2,

холодных блюд из рыбы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>		У.3, У.4
Задание 5.2. Приготовление и оформление простых холодных блюд из нерыбного водного сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Тема 6. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		24	
Задание 6.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 6.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4

блюд из мясных продуктов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>		
Задание 6.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
Задание 6.4. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента. Дифференцированный зачет.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- применить технологическое оборудование и производственный инвентарь, выполнить правила их безопасного использования;</li> <li>- подготовить продукты;</li> <li>- нарезать и соединить продукты;</li> <li>- оформить и отпустить;</li> <li>- использовать способы сервировки и варианты оформления;</li> <li>- выполнить правила проведения бракеража;</li> <li>- выполнить правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>- сдать отчет по производственной практике.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, У.1, У.2, У.3, У.4
	ИТОГО	144	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики, с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики, обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
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.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
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.

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.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

16. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с

17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. 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.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. 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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/ [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	- содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; - осуществляет рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; - осуществляет адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-6.4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике; – аттестационный лист
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. Практический опыт: ПО.4 порционировании	- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - демонстрирует навыки работы с ножом;	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-6.4. Промежуточная аттестация:

<p>(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>- осуществляет правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- демонстрирует навыки работы с ножом;</p> <p>- осуществляет правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-6.4.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с ножом;</li> <li>- осуществляет правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-6.4.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- демонстрирует навыки работы с ножом;</li> <li>- осуществляет правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-6.4.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике;</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ПО.3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>ПО.4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ПО.5 ведении расчетов с</p>	<p>- выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- демонстрирует навыки работы с ножом;</p> <p>- осуществляет правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-6.4.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике;</p> <p>– аттестационный лист</p>

потребителями. Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
--	--	--

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определяет этапы решения задачи;</li> <li>- выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составляет план действий;</li> <li>- определяет необходимые ресурсы;</li> <li>- владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализует составленный план;</li> <li>- оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет задачи для поиска информации;</li> <li>- определяет необходимые источники информации;</li> <li>- планирует процесс поиска;</li> <li>- структурирует получаемую информацию;</li> <li>- выделяет наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивает практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформляет результаты поиска</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 03. Планировать и	- определяет актуальность	– наблюдение за

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования	выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- описывает значимость своей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-6.4. в период прохождения производственной практики

	<p>планируемые);</p> <p>- пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--