

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 ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело



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

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828); 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: Ворон Елена Леонидовна, 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
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практический опыт: ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных

	<p>полуфабрикатов;</p> <p>ПО.7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.8 подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения</p>

	<p>ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения</p>

	<p>ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</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"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - выстраивать траектории профессионального и личностного развития
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - излагать свои мысли на государственном языке; - оформлять документы
ОК 06. Проявлять гражданско-	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии;

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 108 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Подготовка сырья к производству	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - выполнить санитарные нормы и условия хранения сырья и полуфабрикатов, состояния; - применить охрану труда и технику безопасности при работе в заготовочных цехах и эксплуатации механического оборудования, инвентаря. 	6	ПО.3, У.4
Задание 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к производству; - выполнить приготовление сиропов, помад и глазури, карамели; - применить правила и режим уваривания карамели; - применить правила и режим приготовления мастики, марципана. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.7, ПО.8, У.4, У.6
Задание 3. Приготовление сложных кремов	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к производству; - выполнить правила и режим приготовления сложных кремов; - проконтролировать требование к качеству сложных кремов; - проконтролировать условия и сроки хранения. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.7, ПО.8, У.4, У.6
Задание 4. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - выполнить приготовление теста для хлебобулочных изделий безопасным способом; - организовать органолептическую оценку готовности полуфабрикатов после замеса и брожения; - разделить тесто на куски; - подкатать тесто в шар, предварительная расстойка; - сформовать изделия; - уложить тестовые заготовки на листы; - произвести окончательную расстойку, определить готовность заготовок к выпечке; - проконтролировать процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке; - рассчитать упек и факторы на него влияющие; - рассчитать режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.9, У.1, У.6, У.7
Задание 5. Приготовление	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к использованию; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.9,

дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто для хлебобулочных изделий; - произвести органолептическую оценку готовности полуфабрикатов после замеса и брожения; - произвести ламинирование теста; - сформовать изделия; - уложить тестовые заготовки на листы; - произвести окончательную расстойку, определить готовность заготовок к выпечке; - изучить процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке; - рассчитать упек и факторы на него влияющие; - рассчитать режимы выпечки хлебобулочных изделий. 		У.1, У.6, У.7
Задание 6. Приготовление бездрожжевого слоеного теста и изделия из него.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырье к использованию; - приготовить слоеное тесто; - произвести органолептическую оценку готовности полуфабрикатов после замеса; - произвести ламинирование теста; - сформовать изделия; - уложить тестовые заготовки на листы; - произвести отделку изделий; - изучить процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке; - рассчитать упек и факторы на него влияющие; - рассчитать режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.9, У.1, У.6, У.7
Задание 7. Приготовление праздничных хлебов.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырье к использованию; - приготовить тесто для хлебобулочных изделий; - произвести органолептическую оценку готовности полуфабрикатов после замеса и брожения; - произвести деление теста на куски; - подкатать тесто в шар, произвести предварительную расстойку; - сформовать изделия; - уложить тестовые заготовки на листы; - произвести окончательную расстойку, определить готовность заготовок к выпечке; - осуществить определение готовности полуфабрикатов к выпечке; - рассчитать упек и факторы на него влияющие; - рассчитать режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.9, У.1, У.6, У.7

Задание 8. Приготовление изделий из пресного, вафельного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё для сдобного пресного теста; - изготовить сдобное тюлипное тесто, «Фило», вафельное тесто; - сформовать изделия; - произвести выпечку; - определить качество органолептическим способом. 	6	ПО.1, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 9. Приготовление изделий из пряничного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для пряничного теста; - приготовить пряничное, медовое тесто; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 	6	ПО.1, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 10. Приготовление изделий из песочного теста.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для песочного теста; - приготовить песочное тесто; - сформовать изделия; - выпечь изделия; - определить качество органолептическим способом. 	6	ПО.1, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 11. Приготовление изделий из заварного теста.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для заварного теста; - приготовить заварное тесто; - сформовать изделия; - выпечь изделия; - определить качество органолептическим способом. 	6	ПО.1, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 12. Приготовление изделий из воздушного теста.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для воздушного теста; - приготовить воздушное тесто; - приготовить воздушное и воздушно- ореховое тесто; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 	6	ПО.1, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 13. Приготовление изделий из	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для бисквитного теста; - приготовить бисквитное тесто; 	6	ПО.1, ПО.9, ПО.10, У.2,

бисквитного теста.	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто для бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 		У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 14. Приготовление бисквитных тортов и пирожных.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить выпеченные п/ф; - подготовить отделочные п/ф; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхность изделий; - оформить торты и пирожные; - упаковать и выполнить маркировку изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 15. Приготовление песочных тортов и пирожных.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить выпеченные п/ф; - подготовить отделочные п/ф; - нарезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить торты и пирожные; - упаковать и выполнить маркировку изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 16. Приготовление слоеных тортов и пирожных.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить выпеченные п/ф; - подготовить отделочные п/ф; - прослоить п/ф различными кремами и начинками; - смазать поверхность и боковые стороны изделий; - обсыпать и выполнить декорирование боковых сторон; - упаковать и выполнить маркировку изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 17. Приготовление заварных тортов и пирожных.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить выпеченные п/ф; - подготовить отделочные п/ф; - прослоить п/ф различными кремами и начинками; - смазать поверхность и боковые стороны изделий; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.9, ПО.10, У.2,

	<ul style="list-style-type: none"> - обсыпать и выполнить декорирование боковых сторон; - упаковать и выполнить маркировку изделий. 		У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
Задание 18. Приготовление воздушных тортов и пирожных. Дифференцированный зачет.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить выпеченные п/ф; - приготовить отделочные п/ф; - прослоить п/ф различными кремами и начинками; - смазать поверхность и боковые стороны изделий; - обсыпать и выполнить декорирование боковых сторон; - упаковать и выполнить маркировку изделий; - подготовить отчет по практике. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.9, ПО.10, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7
	ИТОГО	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

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 (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности), 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. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

3. Королев, А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Невсвижский, Е.И. Никитенко. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с.

4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

5. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 240 с.

Электронные издания (ресурсы):

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 432 с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 80 с.

4. 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]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

5. 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]. Информационно-справочная правовая система «Гарант», сетевая версия

6. 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.

7. 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.

8. 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

9. 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:

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

11. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Дополнительные источники:

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

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

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

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики 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 ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Практический опыт: ПО.3 организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; Умения: У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 1. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.7 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПО.8 подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	<p>- осуществляет выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 2, 3.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к использованию хлебобулочных изделий и</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 4, 5, 7.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</p> <p>- осуществляет соответствие массы хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>- точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</p>	<p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 6, 8-13.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</p> <p>- осуществляет соответствие массы мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>- точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу;</p>	<p>(по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Практический опыт:</p>	<p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-3, 6, 8-18.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p>

<p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет соответствие массы пирожных и тортов сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода пирожных и тортов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; 	<p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p>- участвует в разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по

<p>различных категорий потребителей.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПО.5 приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ПО.9 контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>ПО.10 контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>У.5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>У.6 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У.7 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	<p>категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвует в расчетах, оформлении и презентации результатов проработки; - осуществляет соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точно рассчитывает закладку продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; 	<p>производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) 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	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
--	--	--