

## Согласование

Программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессиональных модулей по профессии 19.01

Повар, кондитер ГБПОУ ЧМТ.

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов».

ПМ.02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста».

ПМ.03 «Приготовление супов и соусов».

ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

ПМ.06 «Приготовление холодных блюд и закусок».

ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков».

ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Срок обучения: 2года 10месяцев.

Форма обучения: очная.

Директор ООО «Таежный»:



Н.Ф.Гостева.

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Иркутской области  
«Чунский многопрофильный техникум»



Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
учебной и производственной практики  
профессионального модуля  
**ПМ. 07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БОЛЮД И НАПИТКОВ»**  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2года 10 мес.  
Форма обучения: очная

р.п. Чунский  
2016 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов (далее Программа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее- ФГОС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Организация – разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

**Разработчик :**  
Богданова Людмила Геннадьевна мастер производственного обучения  
ГБПОУ ЧМТ высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ**

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения Программы

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовления сладких блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
2. Готовить простые горячие напитки
3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

## 1.2. Цели и задачи Программы – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения Программы должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 1.3. Количество часов на освоение Программы

Всего-144 часа, в том числе:

Учебная практика –36 часов.

Производственная практика –108 часов.

## 1. 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление сладких блюд и напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК7. 2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов Программы	Всего часов	Практика	
			Учебная, часов	Производственная часов
1	2	3	4	5
ПК 7.1.-ПК 7.3.	<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд и напитков		36	-
	Производственная практика, часов			108
	Всего:	144	36	108

#### 3.2.Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел1.</b> Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд, и напитков. <b>Тема 1.1.</b> Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд	<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> Подготовка сырья к производству. Приготовления, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции	36

<p><b>Тема 1.2.</b>Приготовление простых холодных и горячих напитков</p>	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  Подготовка сырья к производству.  Приготовления, оформление и отпуск простых холодных и горячих сладких блюд и напитков.  Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.  Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции</p>	<p>108</p>
<p><b>Всего : 216 часов.</b></p>		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Для реализации Программы учебная практика проводится в кулинарном цехе.

Оборудование кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

Производственная практика на рабочих местах общественного питания:

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, электрический миксер, тестомесительная машина и др.);
- весоизмерительное оборудование; - холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве (кастрюли, сковороды, ножи «поварская тройка», деревянные веселки, поварешки, скалки, сито, дуршлаг и т. д.);
- столовая посуда для сервировки и отпуска.

#### **ООО «МИР» кафе «Анжелика»:**

1. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
2. «Кузбасс-3» делительная машина
3. П6-ХРМ- конвейерный шкаф
4. ФТЛ-2 хлебопекарная печь
5. «КЛИМАТ-АГРО» расстоечный шкаф
6. «РОТО-АГРО» хлебопекарный шкаф
7. «Ковриго-термо» упаковочная машина

#### **ООО «Таёжный»**

1. МОК-250 картофелечистительная машина
2. МИМ -82 мясорубка
3. ТММ-1М тестомесильная машина
4. МХР -200 хлеборезательная машина
5. КПЭ-100 котёл пищеварочный электрический
6. СЭ-1 сковорода электрическая
7. ШПЭСМ шкаф пекарный
8. ПЭСМ -2НШ плита электрическая
9. КНЭ электрический кипятильник
10. НЭ-1А водонагреватель электрический
11. Шкафы холодильные ШХ-1,2

АО «Чуналесторг»

1. ШПЭСМ шкаф пекарный
- 2.ПВГ-600М мукопросеиватель вибрационный
3. «А2-ХТБ» тестомесильная машина
4. СЭ-1 сковорода электрическая
5. «Кузбасс-3» делительная машина
- 6.Шкаф холодильный среднетемпературный

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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.

3. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
7. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
9. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- 10.СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 11.Профессиональный стандарт Повар, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015г. № 597н

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для СПО – М.: Академия, 2016 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2014 г.
3. Бурчакова И.Ю.: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ермиловой. 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с., с. цв. ил.

Периодические издания:

1. Журнал «Школа кулинара».
2. Журнал «Повар чудо-Ёшка».
3. Журнал «Кухонька Михалыча».
4. Журнал «Катюшина кухня».
5. Журнал «Люблю готовить».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. - Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. - Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2016 г.
2. Дубровская Н.И. Чубасова Е.В учебное пособие Приготовление супов и соусов –М.: Академия, 2015г

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

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика должна проводиться

в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Изучению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин: Основы микробиологии, санитарии, и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего мест.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных и горячих сладких блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил ;</li> <li>- выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электро-сковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электро-котёл, взбивальная машина);</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электро-сковорода, универсальный привод со сменными механизмами, электро-котёл, взбивальная машина);</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, жарочный - пекарский шкаф, электро-сковорода, универсальный привод со сменными механизмами,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<p>электро-котлы, взбивальная машина);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций;</li> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих сладких блюд;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм выхода простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- соблюдение температурного режима при реализации простых холодных и горячих сладких блюд;</li> <li>- проведение бракеража готовых простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения простых холодных и горячих сладких блюд в соответствии с требованиями СанПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления простых горячих напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбор и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электро-котёл);</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм выхода простых горячих напитков;</li> <li>- соблюдение температурного режима при реализации простых горячих напитков;</li> <li>- проведение бракеража готовых простых горячих напитков в соответствии с требованиями качества;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения простых горячих напитков в соответствии с требованиями СанПиНа;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка при прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка проведения бракеража при прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных напитков с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил;</li> <li>- выбора и его обоснованность инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электро-котёл);</li> <li>- соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электро-котёл);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, универсальный привод со сменными механизмами, электрокотёл);</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых холодных напитков в соответствии с требованиями;</li> <li>- выбор тепловых режимов при приготовлении простых холодных напитков;</li> <li>- расчет количества сырья для приготовления простых холодных напитков;</li> <li>- соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления простых холодных напитков;</li> <li>- выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций;</li> <li>- выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных напитков;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных напитков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
--	---	--

	<p>- соблюдение норм выхода простых холодных напитков;</p> <p>- соблюдение температурного режима при реализации простых холодных напитков;</p> <p>- соблюдение условий и сроков хранения простых холодных напитков в соответствии с требованиями СанПиНа.</p>	<p>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка проведения бракеража простых холодных напитков при прохождении учебной и производственной практики;</p> <p>- экспертная оценка проведения бракеража простых холодных напитков при прохождении учебной и производственной практики;</p>
--	---	---

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в про ориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; – формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности; – обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</p>	<p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</li> </ul>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение с фиксацией фактов;</li> <li>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики;</li> <li>-экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;</li> <li>-устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>– отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>– оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время</li> </ul>

		<p>выполнения практических работ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ;</li> <li>- оценка выполнения творческих работ.</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работы с различными видами информации;</li> <li>– владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</li> <li>– использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики.</li> <li>- оценка электронных презентаций, электронного портфолио.</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</li> <li>-аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</li> <li>степень владения навыками бесконфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности при прохождении учебной и производственной практики, участия в конкурсах.</li> </ul>

<p>ОК 7.          Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<p>- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест при выполнении учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 8.          Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;          -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</p>	<p>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;          - анкетирование;          - экспертная оценка деятельности во время выполнения работ по учебной и производственной практики.</p>