

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым «Сакский технологический техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ РК «Сакский
технологический техникум»


А.Ю. Волкова

Приказ № 11 от «13» июня 20 17 г.

МП



«Согласовано»
Заместитель директора по УПР


Е.Н. Авлас

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ. 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



Рассмотрена на заседании методической
комиссии общепрофессионального
и профессионального цикла
по профессиям естественнонаучного
профиля профессионального образования

протокол № 11 от «13» июня 20 17 г.
Председатель МК  М.С. Соловей

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00 Сервис и туризм; положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум»

Разработчики:

-Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум», первая квалификационная категория;

-Матащук Людмила Валерьевна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, УГП 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения квалификации «Повар» и основного вида деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2. Место проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

1.3. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта работы в рамках профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами производственной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающиеся должны **приобрести практический опыт работы в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчётов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

2.2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2. 4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов, предусмотренных МДК	Производственная практика, часов
ПК 2.1. 2.2, 2.3.	Раздел 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов	79	30
ПК 2.1., 2.2, 2.4	Раздел 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации соусов	50	18
ПК 2.1., 2.2, 2.4, 2.5.	Раздел 3. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из овощей	35	30
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5.	Раздел 4. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий	29	18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6.	Раздел 5. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	35	18
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6.	Раздел 6. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки	32	24
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7	Раздел 7. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	46	30
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел 8. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов	50	30
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8	Раздел 9. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы, дичи, кролика	22	18
	Всего:	378	216

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Объем часов	Уровень освоения
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Раздел ПМ 1. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации бульонов, отваров, супов	Ознакомление с горячим цехом предприятия. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептур, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка сырья, нарезка. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача заправочных супов, в том числе региональных: борщей, щей, рассольников, солянок, картофельных супов, супов с макаронными изделиями, крупой и бобовыми; супов-пюре, молочных, сладких и холодных супов. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.	30	2
Раздел ПМ 2. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации соусов	Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	18	2

	<p>регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептов, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка сырья, нарезка. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача соусов: красного основного и его производных, белого основного и его производных, молочных, сметанных, холодных, яично-масляных, сладких. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>		
<p>Раздел ПМ 3. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из овощей</p>	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептов, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка сырья, нарезка. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров из овощей, грибов (отварных, припущенных, жареных, запеченных). Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>	30	2
<p>Раздел ПМ 4. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептов, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий: отварных, жареных, запеченных. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование</p>	18	2

	неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.		
Раздел ПМ 5. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептур, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из яиц, творога, сыра (отварных, жареных, запеченных). Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>	18	2
Раздел ПМ 6. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептур, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление, творческое оформление, порционирование (комплектация) и подача горячих блюд, гарниров и кулинарных изделий из муки: жареных, запеченных. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>	24	2
Раздел ПМ 7. Организация процессов, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептур, расчет количества сырья. Органолептическая оценка качества годности рыбы и нерыбного</p>	30	2

	<p>водного сырья, в соответствии с технологическими требованиями и качеству.</p> <p>Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы и нерыбного водного сырья с соблюдением технологических и санитарных требований.</p> <p>Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление, творческое оформление, порционирование и подача горячих блюд, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья (отварных, жареных, тушеных, запеченных, изделий и блюд из котлетной и натурально-рубленой массы рыбы).</p> <p>Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>		
<p>Раздел ПМ 8. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов</p>	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептов, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента (отварных, жареных, запеченных, блюд, кулинарных изделий из натурально-рубленой и котлетной массы мяса). Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>	30	2
<p>Раздел ПМ 9. Организация процессов приготовления и подготовки к</p>	<p>Подготовка к работе, выбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	12	2

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из птицы, дичи, кролика</p>	<p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочего места. Работа со Сборником рецептов, расчет количества сырья. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика. Приготовление натурально-рубленной и котлетной массы из домашней птицы, дичи и кролика и полуфабрикатов из нее. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента: отварных, жареных, запеченных, блюд, кулинарных изделий из натурально-рубленной и котлетной массы домашней птицы, дичи и кролика. Эстетическое упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов. Бракераж готовых блюд. Уборка рабочего места.</p>		
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Предоставление документации о практике (дневника, отчета по практике, производственной характеристики, аттестационного листа)</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p style="text-align: right;">Всего:</p>	<p>216</p>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3—продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика обучающихся проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Характеристика рабочих мест

№ п/п	Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
1	Горячий цех	-тепловое (шкаф жарочный электрический, плита электрическая, котлы пищеварочные электрические стационарные, сковорода электрическая, фритюрница, электрогриль, плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электрическая, конвекционная печь, расстоечный шкаф, пароконвектомат, фритюрница, многофункциональный кулинарный центр); -механическое (протирочная машина, блендер, куттер, овощерезка, процессор кухонный, мясорубка, универсальный привод с комплектом сменных механизмов для нарезки, протираия, взбивания); - весоизмерительное оборудование; - немеханическое оборудование (производственные столы, производственные столы со встроенными раков - столы-вставки	Горка для специй, дуршлаг, игла поварская, шумовки, ложки разливательные, соусные ложки, сита, кухонные ножи, весёлки, доски разделочные, наплитные котлы, сотейники, сковороды.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения концентрированно в рамках профессионального модуля, после изучения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (квалификация – повар).

Сроки проведения практики: 4 семестр, в течение 6 недель.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Во время производственной практики обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для соответствующей профессии и уровня квалификации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий. В результате освоения практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета, а также сдают квалификационный экзамен по модулю.

Дифференцированный зачет проводится в последний день производственной практики.

К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник производственной практики;
- аттестационный лист;
- производственную характеристику;
- отчет.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении, непродолжительном хранении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,

<p>ассортимента.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении, непродолжительном хранении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении, непродолжительном хранении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; – приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; -корректное использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – органолептическая оценка качества бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента; – аккуратность порционирования бульонов, отваров разнообразного ассортимента; -соответствие организации хранения бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов
--	---

<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации соусов разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении соусов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении соусов; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении соусов; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления соусов. -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации соусов разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении соусов разнообразного ассортимента; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -корректное использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы соусов, требованиям рецептуры; - органолептическая оценка качества соусов; --аккуратность порционирования соусов;
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> -эстетичность, аккуратность упаковки готовых соусов для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>разнообразного ассортимента.</p> <ul style="list-style-type: none"> -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; -корректное использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента, требованиям рецептуры; - органолептическая оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; --аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра разнообразного ассортимента; -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность
--	---

<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>выделения в ней главных аспектов</p> <p>-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;</p> <p>-рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента;</p> <p>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки, разнообразного ассортимента;</p> <p>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– использование весоизмерительного оборудования при взвешивании;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента.</p> <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого</p>
--	---

	<p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> -корректное использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента, требованиям рецептуры; - органолептическая оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента; --аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента; -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий из муки для отпуска на вынос; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении

<p>интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– использование весоизмерительного оборудования при взвешивании;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>-приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-корректное использование разделочных досок;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, требованиям рецептуры;</p> <p>- органолептическая оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; -рациональный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, при приготовлении творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов при приготовлении, непродолжительном хранении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; – использование весоизмерительного оборудования при взвешивании;

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение, основанное на общечеловеческие ценности.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; – рациональный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; -корректное использование разделочных досок; -соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, требованиям рецептуры; - органолептическая оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; --аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; -соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; -эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика для отпуска на вынос; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; - грамотность устного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - оформление технологических карт при помощи ИКТ; - применение нормативной документации в профессиональной деятельности;
--	--

	-толерантность поведения в рабочем коллективе; -анализ полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии;
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-выявление достоинств и недостатков коммерческих идей; презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформление бизнес-планов; расчёт размеров выплат по процентным ставкам кредитования; определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентация бизнес-идей; определение источников финансирования.

При выставлении итоговой оценки за производственную практику учитываются:

- результаты овладения студентами общими и профессиональными компетенциями,
- правильность и аккуратность ведения документации производственной практики.

В процедуре аттестации принимают участие заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РК «Сакский технологический техникум», руководители практики.