

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



### **ПРОГРАММА**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
учебной и производственной практики  
профессионального модуля  
**ПМ. 03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ»**  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

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

р.п. Чунский

2016 г.

## 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.

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 супов и соусов и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

## 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 основных супов и соусов;

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

**знать:**

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

## 1.3. Количество часов на освоение Программы:

Всего-180 часов, в том числе:

Учебная практика -36 часов

Производственная практика-144 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения Программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление супов и соусов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
<b>ПК 1.</b>	Готовить бульоны и отвары.
<b>ПК 2.</b>	Готовить простые супы.
<b>ПК 3.</b>	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
<b>ПК 4.</b>	Готовить простые холодные и горячие соусы.
<b>ОК1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК2.</b>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
<b>ОК3.</b>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
<b>ОК 7.</b>	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
<b>ОК 8.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с полученных и 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 1., ПК 2.	<b>Раздел 1.</b> Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов.	18	18	-
ПК 3., ПК 4.	<b>Раздел 2.</b> Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов.	18	18	-
	Производственная практика, часов	144		144
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>144</b>

### 3.2 Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
1	2	3
<p><b>Раздел 1.</b>  <b>Осуществление технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых супов</b>            Тема 1.1.            Значение супов в питании. Классификация супов. Приготовление бульонов и отваров            Тема 1.2.            Приготовление и отпуск заправочных супов            Тема 1.3.            Приготовление и отпуск супов – пюре, разных супов</p>	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>            Подготовка сырья к производству.            Приготовление бульонов, отваров, их использование.            Приготовление, отпуск заправочных, пюреобразных и разных супов.            Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.            Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения..</p>	24
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Осуществление технологического процесса приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов</b>             Тема 2.1.            Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, простых холодных и горячих соусов</p>	<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>            Подготовка сырья к производству.            Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов (бульонов, пассеровок).            Приготовление и отпуск простых холодных и горячих соусов.            Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.            Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	12
	<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>            Подготовка сырья к производству.            Приготовление простых холодных и горячих соусов.            Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.            Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции.</p>	108

	Приготовление и отпуск заправочных, пюре-образных и разных супов. Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	
Всего : 180 часов		

<b>№</b>	<b>Тема мастер-класса</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>ФИО ведущего</b>	<b>Место работы и должность ведущего</b>
	<b>2017</b>			
1.	Классический французский луковый суп	05.10.17г	Богданова.Л.Г	ГБПОУ ЧМТ мастер производственного обучения

## 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 пищеvarочный 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 рецептур 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 места.

#### **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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ПК 1. Готовить бульоны и отвары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определения годности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- точность и правильная последовательность выполнения действий по безопасной эксплуатации инвентаря, приспособлений и технологического оборудования для приготовления бульонов и отваров;</li> <li>- правильность организации рабочего места с соблюдением санитарно гигиенических норм и правил;</li> <li>- правильность выполнения действий по технологическому процессу подготовки бульонов и отваров;</li> <li>-бракераж бульонов и отваров.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка качества продуктов органолептическим способом при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка проведения бракеража при прохождении учебной и производственной практики.</li> </ul>
<p>ПК 2. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых супов;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения учебной и производственной практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых супов в соответствии с требованиями;</li> <li>- последовательность операций технологического процесса приготовления простых супов;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых супов;</li> <li>- проведение бракеража готовых простых супов в соответствии с требованиями качества.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение во время выполнения учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>
<p>ПК 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдение правил эксплуатации инвентаря, приспособлений, оборудования для приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с требованиями;</li> <li>- соблюдение последовательности технологического процесса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертная оценка оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении</li> </ul>

	отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	учебной и производственной практики;
ПК 4. Готовить простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор инвентаря, приспособлений и оборудования для приготовления простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- организация рабочего места при приготовлении простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями;</li> <li>- соблюдение последовательности технологического процесса приготовления простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- выполнение действий по оформлению и отпуску простых холодных и горячих соусов;</li> <li>- проведение бракеража готовых простых холодных и горячих соусов в соответствии с требованиями качества.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении выполнения учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;</li> <li>-экспертное наблюдение оценка при прохождении учебной и производственной практики;</li> </ul>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их 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 профориентационной 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</p>	<p>-экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных</p>

	<p>методов и способов решения профессиональных 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 ПиНов.</li> </ul>	<p>производственных задач;</p> <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 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</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> </ul>

	информации в нестандартной ситуации.	- оценка выполнения творческих работ.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<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>	-наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<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>	-наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности при прохождении учебной и производственной практики, участия в конкурсах.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и	- организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа.	- наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих при учебной

поддерживать его санитарное состояние.		и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности;</li> <li>- применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности;</li> <li>- анкетирование;</li> <li>- экспертная оценка деятельности оценка при прохождении работ по учебной и производственной практики.</li> </ul>