

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. 06 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК»
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 холодных блюд и закусок и соответствующих профессиональных компетенций ПК:

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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:

подготовки гастрономических продуктов;

приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3 3 Количество часов на освоение Программы :

Всего-144 часа, в том числе:

Учебная практика –36 часов.

Производственная практика –108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2.	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
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 её достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	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 6.1. ПК 6.2.	Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов	18	18	-
ПК 6.3. ПК 6.4.	Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд	18	18	-
	Производственная практика, часов	108		108
	Всего:	144	36	108

3.2. Содержание Программы

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала обучающихся	Объем часов
Раздел 1. Осуществление технологического процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовления и оформления салатов Тема 1.1. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, приготовление и оформление салатов	Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	18

<p>Раздел 2. Осуществление технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд. Тема 2.1. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд.</p>	<p>Учебная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	18
	<p>Производственная практика Виды работ: Приготовление, оформление и отпуск бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление, оформление и отпуск салатов. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Соблюдение режимов и условий хранения готовой продукции Приготовление, оформление и отпуск простых холодных закусок и блюд. Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.</p>	108
Всего :		144 часа

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 шкаф0
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 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 оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайс тер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайс тер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайсер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями; - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет набора продуктов при приготовлении и оформлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - выполнение действий в соответствии едиными нормами времени выполнения операций; - выбор посуды для отпуска и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями - выполнение действий по оформлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - проведение бракеража бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов порциями в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; -экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка выполнения действий при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики; - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики - экспертная оценка при прохождении учебной и производственной практики.
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления салатов с соблюдение санитарно – гигиенических норм и правил; 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и обоснованность посуды для отпуска салатов; - выполнение действий по оформлению салатов; - проведение бракеража салатов в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения салатов в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места при оформлении холодных закусок с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; - выбор инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил подготовки инвентаря, приспособлений и оборудования к работе (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации инвентаря, приспособлений и оборудования (электрическая плита, овощерезательная машина, слайстер, электрический миксер, микроволновая печь, холодильник); - организация рабочего места при приготовлении и оформлении простых холодных 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;

	<p>закусок в соответствии с требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор температурных режимов при приготовлении и оформлении простых холодных закусок; - расчет набора продуктов для приготовления и оформления простых холодных закусок; - соблюдение последовательности выполнения действий согласно технологического процесса приготовления и оформления простых холодных закусок; - выполнение действий в соответствии с едиными нормами времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных закусок; - выполнение действий по оформлению простых холодных закусок; - проведение бракеража простых холодных закусок в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных закусок в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
<p>ПКб. 4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для приготовления и оформления простых холодных блюд с соблюдением санитарно – гигиенических норм и правил; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение при прохождении учебной

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение действий в соответствии единым нормам времени выполнения операций; - выбор и обоснованность посуды для отпуска простых холодных блюд; - выполнение действий по оформлению простых холодных блюд; - проведение бракеража простых холодных блюд в соответствии с требованиями качества; - соблюдение условий и сроков хранения простых холодных блюд в соответствии с требованиями СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики; - экспертное наблюдение при прохождении учебной и производственной практики;
--	--	--

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной и производственной практики; -социологический опрос; -анкетирование; - оценка материалов портфолио.

	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы. 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики); - личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - самооценка качества выполнения поставленных задач; - соблюдение техники безопасности и Сан ПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.

<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"> – самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение с фиксацией фактов; -экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики и производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач; -устный (междисциплинарный, комплексный) экзамен.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Оперативный поиск необходимой информации; – отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; – оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики. - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ; - оценка выполнения творческих работ.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики.

	<ul style="list-style-type: none"> - использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка электронных презентаций, электронного портфолио.
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности при прохождении учебной и производственной практики, участия в конкурсах.
<p>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочих мест в соответствии с требованиями охраны труда и СанПиНа. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка за организацией рабочих мест при выполнении учебной и производственной практике.
<p>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - моральная и физическая готовность к исполнению воинской обязанности; -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. 	<ul style="list-style-type: none"> -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.
--	--	-------------------------------