

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь

« 31 » 05 2018 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИИ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » июня 2018г
Председатель МК Инна Е.А. Игнатова

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер.**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения
«Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.
Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»
© Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8. 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8. 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8. 4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8. 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: пекарь и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

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

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолепическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля: –396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	производственной практика (количество часов)
1	2	3
ПК 8,1;ПК 8,2; ПК 8,3;ПК 8,4; ПК 8,5; ПК 8,6	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	396
	ВСЕГО:	396

3.1. Тематический план производственной практики ПМ08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование раздела ПМ	№п /п	Виды работ производственной практики	Объем часов
1	2	3	4	5	6
<u>ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</u>	иметь практический опыт: приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; уметь: - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - выбирать производственный инвентарь и	Раздел.1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	78
			1	Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места, подготовка сырья для кондитерского производства	6
			2	Подготовка сырья, замес дрожжевого теста безопарным способом, порционирование, формование изделий, выпечка Приготовление хлеба	6
			3	Подготовка оборудования, инвентаря. Приготовление пирожков печеных с различными начинками	6
			4	Приготовление пирожков жареных с повидлом	6
			5	Приготовление пиццы с различными компонентами	6
			6	Приготовление расстегаев с грибами, рыбой	6
			7	Подготовка сырья, замес дрожжевого теста опарным способом, порционирование, формование изделий	6
			8	Подготовка оборудования, инвентаря. Приготовление сдобы выборгской	6
			9	Приготовление булочки: домашняя, российская, дорожная, школьная	6
			10	Приготовление открытых и закрытых пирогов	6
			11	Приготовление кулебяк с мясом, капустой, грибами	6
			12	Приготовление кексов	6
			13	Подготовка сырья, замес дрожжевого слоеного теста,	6

оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых изделий; знать: - ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - правила безопасного использования и виды	Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	порционирование, формование. Приготовление слойки с повидлом	
		Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	90
		1 Приготовление сдобного пресного теста и ватрушек из него	6
	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	2 Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочней с творогом	6
		3 Приготовление вафельного теста: вафельная трубочка с начинкой	6
		4 Приготовление песочного полуфабриката для пирожных	6
		5 Приготовление кексов: столичного, чайного	6
		6 Приготовление бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «лакомка»	6
		7 Приготовление бисквита основного с подогревом	6
		8 Приготовление бисквитного полуфабриката «Буше»	6
		9 Приготовление бисквита «Прага»	6
		10 Приготовление заварного теста: кольца воздушные, профитроли	6
		11 Приготовление слоеного теста	6
		12 Приготовление курника из слоеного теста	6
		13 Приготовление ушек из слоеного теста	6
		14 Приготовление воздушного теста; полуфабриката для торта	6
		15 Приготовление воздушно-орехового полуфабриката	6
	Раздел 4.	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	30
		1 Приготовление пряничного теста: пряников медовых, лимонных	6
		2 Приготовление печенья из песочного теста круглого, листики, песочного	6
		3 Приготовления печенья из сдобного пресного теста: «Крендельки», Печенье круглое с орехами, , печенье «Косички»	6
		4 Приготовление коржиков сахарных, молочных	6
		5 Приготовление коврижки медовой	6
		Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	72

<p>необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- правила проведения бракеража;</p> <p>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их</p>	<p>Приготовление и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и торты: приготовление крема масляного, способы отделки кремом	6
		2	Приготовление крема белкового способы отделки белковым кремом	6
		3	Приготовление крема на сливках	6
		4	Приготовление крема «Птичье молоко»	6
		5	Приготовление желе, способы оформления желе	6
		6	Приготовление фруктовой рисованной массы и отделка кондитерских изделий	6
		7	Приготовление цукатов, подготовка фруктов	6
		8	Приготовление помады и способы отделки	6
		9	Приготовление глазури, способы отделки	6
		10	Приготовление сахарной мастики и марципана, украшения из них	6
		11	Приготовление посыпок, шоколада	6
		12	Приготовление карамели, жженки	6
	<p>Раздел 5.</p> <p>Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</p>	<p>Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</p>		96
		1	Приготовление пирожных со сливочным кремом, нарезных	6
		2	Приготовление пирожных бисквитных глазированных с помадой; с белковым кремом	6
		3	Приготовление пирожных со сливочным кремом	6
		4	Приготовление пирожного «Буше» с фруктовой начинкой, глазированных помадой	6
		5	Приготовление песочных пирожных, глазированных	6
		6	Приготовление пирожных картошка	6
		7	Приготовление и отделка слоеных пирожных: слойка с кремом; трубочки с кремом	6
		8	Приготовление заварных пирожных с кремом	6

	безопасного использования.		9	Приготовление бисквитных тортов, отделка сливочным кремом	6
			10	Приготовление бисквитных тортов, отделка белковым кремом	6
			11	Приготовление и отделка песочных тортов сливочным кремом	6
			12	Приготовление и отделка песочных тортов белковым кремом	6
			13	Приготовление и отделка песочных тортов, глазированных помадой	6
			14	Приготовление и отделка слоенных тортов с кремом	6
			15	Приготовление и отделка воздушно- ореховых тортов	6
			16	Приготовление тортов из воздушного полуфабриката, отделка кремом	6
				Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	24
			1	Приготовление пирожных с желе и белковым кремом	6
			2	Приготовление пирожных с плодами и ягодами	6
			3	Приготовление тортов фруктово-желейных	6
			4	Приготовление тортов со свежими ягодами и фруктами	6
				всего	396

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Материально-техническая база предприятий общественного питания должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению производственной практики:

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации, ПОП – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля , «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 8.1.</p> <p>Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p>	<p>1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; органолептическая оценка качества сырья и хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>2. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>3. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>4. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>5. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>6. соблюдение правил хранения и транспортирования.</p> <p>7. проведение бракеража хлебобулочных изделий и хлеба.</p>	<p>Оценка деятельности производственной практики</p> <p>Наблюдение за деятельностью на производственной практике;</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)</p>
<p>ПК 8.2.</p> <p>Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<p>1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья; органолептическая оценка качества сырья и мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>4. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>5. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Наблюдение за деятельностью на производственной практике;</p> <p>мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)</p>

	<p>6.соблюдение правил хранения и транспортирования мучных кондитерских изделий.</p> <p>7.проведение бракеража мучных кондитерских изделий.</p>	
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	<p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников и коврижек; органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий.</p> <p>2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении печенья, пряников и коврижек.</p> <p>3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления печенья, пряников и коврижек.</p> <p>4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и продуктов для приготовления печенья, пряников и коврижек.</p> <p>6.соблюдение правил хранения печенья, пряников, коврижек</p> <p>7.проведение бракеража печенья, пряников, коврижек.</p>	Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	<p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов; органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий.</p> <p>2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки</p>	Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)

	<p>сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>6.соблюдение правил хранения</p> <p>7.проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p>	
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	<p>1.Выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления отечественных классических торты и пирожных.</p> <p>2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении отечественных классических торты и пирожных.</p> <p>3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления отечественных классических торты и пирожных.</p> <p>4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении отечественных классических торты и пирожных.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления отечественных классических торты и пирожных.</p> <p>6. соблюдение правил хранения и транспортирования готовых изделий.</p> <p>7.проведение бракеража отечественных классических торты и пирожных.</p>	Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	<p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных торты и пирожных; органолептическая оценка качества сырья и фруктовых и легких обезжиренных торты и пирожных.</p> <p>2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных торты и пирожных.</p> <p>3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных торты и пирожных.</p> <p>4.соблюдение правил техники безопасности</p>	Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)

	<p>при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>6. соблюдение правил хранения и транспортирования готовых изделий.</p> <p>7.проведение бракеража фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p>	

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 умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни колледжа; -демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практики
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества	
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,	-демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения; -сравнение и обоснованный	Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся(запол

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<p>выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей;</p> <p>-демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам из безопасной эксплуатации;</p> <p>-адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ;</p> <p>-адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции и мониторинга освоенных умений по дневнику</p>	нение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<p>-эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>-использование различных источников, включая электронные</p>	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ, поиска информации;</p>	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)
ОК6.	-взаимодействие:	

<p>Работать команде, эффективно общаться коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>в с</p> <p>с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; -выполнении коллективных заданий, проектов; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики</p>	
<p>ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p>	<p>-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -адекватное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; -демонстрация соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения работ;</p>	
<p>ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	