

Комитет образования и науки Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(Должность, Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
М.П.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

\_\_\_\_\_САМОХВАЛОВ С.В.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград

2018

**Рассмотрено на заседании кафедры**

Профессионального цикла

Протокол № \_\_\_\_\_

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Веденеева Л.В.

**Одобрено**

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ Тазов А.М.

Заместитель директора по ПО

\_\_\_\_\_ Николаева Н.В.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**Разработчик:**

Преподаватель ГБПОУ «Волгоградского колледжа ресторанного сервиса и торговли»

Чернецова Л.В.

**Эксперты****Внутренняя экспертиза**

Заведующий методическим отделом

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса  
и торговли»

\_\_\_\_\_ Ясавнина С.Н.

Содержательная  
экспертиза  
Ф.И.О.\_\_\_\_\_   
должность\_\_\_\_\_   
подпись**Внешняя экспертиза**Содержательная  
экспертиза\_\_\_\_\_   
Название организации\_\_\_\_\_   
должность\_\_\_\_\_   
подпись

Ф.И.О.

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	6
3. Условия реализации программы производственной практики	18
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	21

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы производственной практики**

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

## 1.2. Цели и задачи производственной практики требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент может:

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных</p>	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- Контролировать ротацию продуктов.</li> </ul>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства и подготовки к реализации продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</p> <p>требования к личной гигиене персонала;</p> <p>-методы контроля качества сырья, материалов, выполняемых работ; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, т/б, пожарной безопасности;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции и услуг, ответственности за их качество и безопасность</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации</p>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распределить задания в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;</li> <li>- демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;</li> </ul>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации</p>
	Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</li> </ul>	<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; технологический цикл, последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника выполнения работ; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации</p>

и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов, правила обращения с тарой; способы и правила комплектования продукции, упаковки на вынос  Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.
Раздел модуля 2. . Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного			
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного	Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов	Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил. Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой. Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью, кондицией Использовать региональные, сезонные продукты. Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества кондитерского сырья, продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, последовательность технологических операций
	Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов	-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов	способы упаковки, складирования, условия, сроки хранения пищевых продуктов; правила утилизации отходов

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5,6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>			
<p>Раздел модуля 3 Организация и ведение процессов декоративного оформления кондитерских изделий и арткомпозиций</p>			
		<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств</li> </ul>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных, для диетического питания.</p> <p>Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, последовательность технологических операций, методы, техника выполнения работ</p> <p>Способы оптимизации процесса приготовления, отделки мучных кондитерских изделий, в т.ч. за счет использования средств механизации</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического</p>

		<p>механизации.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки пищевых добавок: ароматических, красящих веществ, загустителей</p> <p>Методы контроля качества, норм выхода готовой продукции</p> <p>Методы контроля качества выполнения работ,</p> <p>Виды возможных дефектов и способы их устранения</p> <p>Процессы, формирующие качество мучных кондитерских изделий при замесе теста, приготовлении отделочных полуфабрикатов, выпечке изделий, их хранении</p> <p>Условия, сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Правила порционирования п/ф, готовых изделий</p> <p>Правила комплектования, упаковки на вынос</p> <p>Способы презентации готовой продукции</p> <p>Правила сервировки, подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Проверять качество готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для отпуска с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Контролировать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Контролировать, организовывать хранение хлебобулочных, мучных кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p>	
		<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Основные источники</p>



различным контекстам	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

Итоговая аттестация проводится в форме зачёта.

### 1.3. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в учебном заведении (колледже) разработана следующая документация:

- положение о практике;

- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики.

В основные обязанности руководителя практики от учебного заведения входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- согласование программы, содержание и планируемые результаты практики с организациями, в которых проходит производственная практика;
- организация проведения практических занятий в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики (в том числе: требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми стандартами) в организациях проведения практики;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В основные обязанности руководителя практики от организации входят:

- установление связи с руководителями практики от учебного заведения;
- согласование программы, содержание и планируемые результаты практики с учебным заведением, в которых обучаются студенты;
- организация проведения практических занятий в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- предоставление рабочих мест студентам для прохождения практики;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики (в том числе: требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми стандартами) в организациях проведения практики;
- совместно с руководством учебного заведения организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- согласование с руководством учебного заведения формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 120 часа.

Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми техническими и продовольственными средствами для проведения производственной практики (по профилю специальности)

Распределение разделов по темам и часам приведено в тематическом плане (п.2.2).

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)**

<b>Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Всего занятий, в том числе:</b>	<b>120</b>
<b>Вводное занятие</b>	<b>6</b>
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовка к подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54
Раздел модуля 3. Ведение процессов декоративного оформления кондитерских изделий и арткомпозиций	42
Итоговая аттестация	<b>зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов	Виды работ	Содержание состав выполнения работ	Объем часов
1	2	3		4
	<b>Вводное занятие</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		
ПК 5.1 ОК 1-7		Ознакомление с предприятием питания (базой практики)	Проведение вводного инструктажа (в колледже и на предприятии) Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте) Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам) Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	<b>6</b>
	<b>Раздел 1</b>	<b>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
		<i>Содержание учебного материала</i>		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 1-7	Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Участие в приемке сырья от поставщиков	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3 Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста	<b>6</b>
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>6</b>
		Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря	Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов Подбор отделочных полуфабрикатов для различных видов изделий Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них Ознакомление с документами: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК	

			Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
		Приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», туюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий	Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов Подбор отделочных полуфабрикатов для различных видов изделий Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции . Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них Ознакомление с документами: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества. Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК	6
	<b>Раздел 2</b>	<b>Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</b>		
		<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 1-7	Тема 2 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. Участие в приемке сырья от поставщиков Принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста	6
		Приготовление сиропов, соблюдая правила и режим варки	Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места. . Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничной массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,	6

			<p>регламентами стандартами организации питания - базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	
		Работа с карамелью	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</p>	<b>6</b>
		Работа с документами	<p>Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<b>6</b>
		Приготовление желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление бисквитных тортов и пирожных.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	<b>6</b>
		Приготовление глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p>	<b>6</b>

		<p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление песочных тортов и пирожных.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	
	<p>Приготовление крема: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из слоеного теста.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	<b>6</b>
	<p>Работа с мастикой (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из заварного теста.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	<b>6</b>
	<p>Приготовление фаршей, начинок: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и</p>	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество</p>	<b>6</b>



		сроки хранения	<p>поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из вафельного теста.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	
	<b>Раздел 3.</b>	<b>Ведение процессов декоративного оформления кондитерских изделий и арткомпозиций</b>		
ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 1-7	Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия Приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<b>12</b>
		Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	<p>1. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции..</p> <p>2. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения</p>	<b>18</b>
		Разработка рецептур пирожных и тортов	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Адаптация, разработка рецептур пирожных и тортов</p>	<b>6</b>
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	3. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм	<b>6</b>

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
	<b>Итоговая аттестация</b>		Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли	<b>зачет</b>
			<b>всего</b>	<b>120 (20дней)</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (заготовочных) на предприятии питания (базе практике) и учебной технологической лаборатории.

Наглядные пособия:

- Комплект бланков технологической документации;
- Комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- Комплект нормативной документации;
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце)

#### **3.2 Технические средства обучения:**

ПК каждому обучающемуся на подгруппы проектор, экран, фотокамера, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

Оснащение лаборатории

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гасфужетки, ножи, лопатки, доски разделочные.

#### **3.3 Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основные источники:**

1. Н.Г Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., Академия - 2012
2. Ю.И.Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий »
3. Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс – 2010
4. В.И. Богушева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;
5. С В Долгополова «Новые кулинарные технологии» Москва

##### **Нормативные документы**

1. Сборник рецептур кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2011
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися зачета по производственной практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать наличие, количество и качество ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом);</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования.</li> <li>- контролировать ротацию продуктов</li> <li>-распределить задания в соответствии с квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов;</li> <li>- демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест;</li> <li>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ</li> </ul>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих супов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>-контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</li> </ul>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных соусов, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</li> <li>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. кондиций</li> <li>Использовать региональные, сезонные продукты.</li> <li>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</li> </ul>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической</p>

		документации.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика. деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Оптимизировать процессы приготовления</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.</li> </ul>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий, рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p><b>Наблюдения</b> за действиями и оценка результатов на производственной практике.</p> <p>Оценка самостоятельных работ.</p> <p><b>Демонстрация</b> умений при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, деловая игра, имитирующая профессиональную деятельность.</p> <p><b>Решение практических ситуаций</b> при выборе сырья, инвентаря, оборудования, посуды, составлении рецептуры, технологической документации.</p>
<b>Итоговая аттестация по производственной практике по модулю ПМ05</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отчет по производственной практике</li> <li>• Аттестационный лист от работодателя</li> </ul> <p>Зачет на базе предприятия питания</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника) действия,	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике
ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	<b>Наблюдение</b> и оценка деятельности в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике