



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификации: Повар, кондитер

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев.

Канаш 2023 г.

Программа учебной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: ГАПОУ ЧР «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

Разработчик:
Михайлова А.В, мастер производственного обучения ГАПОУ ЧР «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее - ФГОС СПО), в части освоения профессиональными компетенциями вида деятельности: Повар, кондитер.

1.2 Цель и задача учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, личностных результатов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен иметь практический опыт:

Таблица 1

ВД	Требования к практическому опыту
1	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен уметь:

Таблица 2

ВД	Требования к умениям
1	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен продемонстрировать:

Таблица 3

ВД	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
1	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации:
	Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса:
	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу

1.3 Количество часов:

На освоение программы учебной практики по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – 150 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в процессе выполнения работ по виду деятельности (ВД): Повар, кондитер , по избранной профессии.

Таблица 4

Перечень общих и профессиональных компетенций, личностных результатов:

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименование результата освоения программы практики
1	2
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
ЛР 14	Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории
ЛР 15	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
ЛР 16	<p>Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности.</p> <p>Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу</p>

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Таблица 5

Коды компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по УП.01	Наименование разделов и тем	Кол-во часов / в том числе в форме практической подготовки	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК. 3.1,3.2,3.4,3.5,3.6 ОК 01-11, ЛР 5, ЛР 7, ЛР8, ЛР9, ЛР11, ЛР13-16	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	150	Тема 1. Организация приготовления и презентация открытых бутербродов.	6/6	Приготовление открытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2			Тема 2. Организация приго-	6/6	Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи, бутерброд-	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

<p>,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16</p>			<p>товления и презентация закрытых (сэндвичи, бутербродные тортики, калорийные, паштетные) бутербродов.</p>		<p>ные тортики, калорийные, паштетные) применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	<p>Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Подача гастрономических товаров и консерв порциями. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>
<p>ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16</p>			<p>Тема 3. Организация приготовления и презентация закрытых сладких и горячих бутербродов.</p>	6/6	<p>Приготовление закрытых сладких и горячих бутербродов применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок; подготовке бутербродов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>
<p>ПК. 3.1,3.2</p>			<p>Тема 4. Приготовление сала-</p>	6/6	<p>Приготовление салатов из сы-</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>

,3. 3.4,3.5 ..,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			тов из сырых овощей. Оформление, отпуск, хране- ние		рых овощей.	Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ..,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 5. Приго- товление сала- тов из вареных овощей, вине- гретов. Оформ- ление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление салатов из ва- реных овощей и винегреты.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2			Тема 6. Приго- товление сала-	6/6	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, де-	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			тов из рыбы и морепродуктов. Оформление, отпуск, хранение.		ликатесный, с морепродуктами).	Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов (рыбный, деликатесный, с морепродуктами). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 7. Приготовление салатов из мяса и птицы. Оформление, отпуск, хранение	6/6	Приготовление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы).	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 8. Приго- товление сала- тов-коктейлей. Оформление, отпуск, хране- ние.	6/6	Приготовление салатов- коктейлей (закусочных и де- сертных).	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и де- сертных). Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопас- ности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности салатов для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 9. Приго- товление гар- ниров и соусов для холодных блюд и заку- сок.	6/6	Подготовка сырья и изделий к производству гарниров и со- усов для холодных блюд и заку- сок. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству гарни- ров и соусов для холодных блюд и закусок. Приготовление соусов для овощных, фруктовых сала- тов; рыбным и мясным холодным блюдам и закус- кам. Определение степени готовности соусов, определе- ние достаточности специй, доведение до вкуса. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 10. При- готовление закусок из овощей и гри- бов. Оформле- ние, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление закусок (икра кабачковая, грибная; рулетики из овощей; помидоры, кабачки, перец фаршированные и т.п.).	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом ка- чества и требований к безопасности готовой продук- ции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 11. При- готовление закусок из яиц. Оформление, отпуск, хране- ние.	6/6	Приготовление закусок из яиц (яйца фаршированные, омлет с кабачками и т.п.).	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок из овощей с учетом ка- чества и требований к безопасности готовой продук- ции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим

						<p>подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>
<p>ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16</p>			<p>Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы. Оформление, отпуск, хранение.</p>	6/6	<p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы (сельдь рубленая с гарниром, форшмак, рыба жареная под маринадом, студни и т.п.).</p> <p>Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Определение степени готовности закусок.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>
<p>ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01-</p>			<p>Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни. Оформление,</p>	6/6	<p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы региональной кухни.</p> <p>Использование различных технологий приготовления</p>

11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			отпуск, хранение.			холодных блюд и закусок из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни.. Оформление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов региональной кухни. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, птицы и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности

						пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 15. Украшение сложных хо- лодных блюд и закусок из цит- русовых, ко- сточковых и семечковых фруктов и экзотических пло- дов.	6/6	Выполнение украшений из цит- русовых, косточковых и семеч- ковых фруктов и экзотических плодов.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья используемого для оформления. Выполнение украшений из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов и экзотических плодов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 16. Украшение сложных хо- лодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.	6/6	Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья используемого для оформления. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и же- ле. Соблюдение температурного и временного режима при хранении .
ПК. 3.1,3.2			Тема 17. При- готовление	6/6	Приготовление канапе, волова- нов, корзиночек с различными	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			холодных заку- сок сложного приготовления. Оформление, отпуск, хране- ние.		наполнителями. Приготовление салатов банкет- ного варианта, закусок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности гото- вой продукции, соблюдая тех- нологические санитарно- гигиенические режимы.	Подготовка сырья и изделий к производству закусок сложного приготовления. Приготовление канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Приготовление салатов банкетного варианта, заку- сок из мяса и рыбы применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности гото- вой продукции, соблюдая технологические сани- тарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности закусок; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление сложных холодных закусок с учетом требований к безопасности гото- вой продукции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13-			Тема 18. При- готовление фарширован- ных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного при- готовления. Оформление, отпуск, хране- ние.	6/6	Приготовление галантина из рыбы. Приготовление холодных блюд применяя различные техноло- гии с учетом качества и требо- ваний к безопасности готовой продукции, соблюдая техноло- гические санитарно- гигиенические режимы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

16						
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 19. При- готовление за- ливных холод- ных блюд из рыбы и не- рыбного вод- ного сырья сложного при- готовления. Оформление, отпуск, хране- ние.	6/6	Приготовление рыбы заливной, морепродукты заливные. Приготовление холодных блюд применяя различные техноло- гии с учетом качества и требо- ваний к безопасности готовой продукции, соблюдая техноло- гические санитарно- гигиенические режимы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Приготовление рыбы заливной, морепродукты за- ливные. Приготовление холодных блюд применяя различные технологии с учетом качества и требований к без- опасности готовой продукции, соблюдая технологи- ческие санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9,			Тема 20. При- готовление хо- лодных блюд из мяса слож- ного пригото- вления. Оформ- ление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление рулетов фарши- рованных, заливного из мяса. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя раз- личные технологии с учетом ка- чества и требований к без- опасности готовой продукции, соблюдая технологические са- нитарно-гигиенические режи- мы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима

ЛР11, ЛР13- 16						при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 21. При- готовление хо- лодных блюд из птицы (ди- чи) и субпро- дуктов сложно- го приготовле- ния. Оформле- ние, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление курицы фарши- рованной (галантин), сациви, паштет из печени. Приготовление холодных блюд и горячих закусок применяя раз- личные технологии с учетом ка- чества и требований к без- опасности готовой продукции, соблюдая технологические са- нитарно-гигиенические режи- мы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 ,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 22. При- готовление го- рячих закусок из рыбы, мо- репродуктов сложного при- готовления. Оформление, отпуск, хране- ние.	6/6	Приготовление рыбы по- Волжски, жульена из рыбы, креветок в чесночном соусе и т.п. Приготовление горячих закусок применяя различные техноло- гии с учетом качества и требо- ваний к безопасности готовой продукции, соблюдая техноло- гические санитарно- гигиенические режимы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2			Тема 23. При- готовление го-	6/6	Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			рячих закусок из мяса , и субпродуктов сложного при- готовления. Оформление, отпуск, хране- ние.		Приготовление горячих закусок применяя различные техноло- гии с учетом качества и требо- ваний к безопасности готовой продукции, соблюдая техноло- гические санитарно- гигиенические режимы.	Подготовка сырья к производству. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.
ПК. 3.1,3.2 ,3. 3.4,3.5 .,3,6 ОК 01- 11, ЛР 5, ЛР 7,ЛР8 ,ЛР9, ЛР11, ЛР13- 16			Тема 24. При- готовление го- рячих закусок из птицы (дичи) и субпродуктов сложного при- готовления. Оформление, отпуск, хране- ние.	6/6	Приготовление горячих закусок жульены, люля-кебаб. Приготовление горячих закусок применяя различные техноло- гии с учетом качества и требо- ваний к безопасности готовой продукции, соблюдая техноло- гические санитарно- гигиенические режимы.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продук- ции. Обеспечивать температурный и временной режим подачи блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики:

Программа учебной практики реализуется в мастерских «Поварских».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с установленным программным обеспечением:

Оборудование кулинарной мастерской:

Таблица 6.

№ п/п	Наименование	Единица измерений	Количество	Примечания
1	2	3	4	5
1	Шкаф холодильный	шт.	1	
2	Плита электрическая	шт.	1	
3	Миксер Кенвуд	шт.	1	
4	Кастрюля алюминиевая	шт.	10	
5	Кастрюля эмалированная	шт.	4	
6	Настольно-настенная тарелкосушилка	шт.	2	
7	Таз эмалированный	шт.	2	
8	Миска для замеса	шт.	1	
9	Венчик	шт.	1	
10	Горшки для жарки	шт.	3	
11	Дуршлаг	шт.	1	
12	Миска пластмассовая	шт.	3	
13	Ножи хозяйственные	шт.	10	
14	Гастроемкость для пароконвектомата	шт.	10	
15	Разделочные доски	шт.	10	
16	Сито для муки	шт.	1	
17	Скалки для раскатки теста	шт.	1	
18	Сковорода алюминиевая	шт.	5	
19	Сковорода без ручки	шт.	5	
20	Стаканы граненые	шт.	20	
21	Тарелка суповая	шт.	10	
22	Терка металлическая	шт.	2	
23	Толкушка	шт.	1	

24	Топорик с молотком	шт.	1	
25	Форма для выпечки	шт.	3	
26	Чайник эмалированный	шт.	1	
27	Шумовка	шт.	1	

4.2 Общие требования к обеспечению учебной практики:

Освоение программы учебной практики ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: МДК 03,01 Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 03,02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

Тематика практических занятий соответствует содержанию программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Практическая подготовка при проведении учебной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При подготовке к промежуточной аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Основные учебные издания:

1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский

- центр «Академия», 2018. - 128 с.
2. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
 3. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с. - [8] с. цв. ил.
 4. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 96 с.
 5. А.В.Синицина, Е.И.Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В.Синицина, Е.И.Соколова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с., [16] с. цв. ил.
 6. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т.А.Качурина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с. [16] с.цв. ил.
 7. И.П.Самородова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.
 8. Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
 9. В.М.Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.
 10. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики:

Контроль и оценка результатов освоения программы ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-практических заданий.

Таблица 7.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.03 ПМ 03		
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры). 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике.</p> <p>Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе учебной практики:

Формы и методы контроля и оценки результатов студентов должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8.

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.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- заданий по и производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе</p> <p>защиты отчетов по и производственной практикам</p> <p>Комплексный дифференцированный зачёт</p>
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 . Планировать и реа-	- актуальность используемой норматив-	

лизировать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>но-правовой документации по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> - уровень физической подготовки; -стремление к здоровому образу жизни; -занятия в спортивных секциях.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);

	<ul style="list-style-type: none"> - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы 	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; 	

5.3 Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе учебной практики:

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания.

Таблица 9.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; 	<ul style="list-style-type: none"> — педагогическое наблюдение за детьми — беседы с детьми — беседы с педагогами — беседы с родителями — анализ участия обучающихся в общественно полезной деятельности
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве 	<ul style="list-style-type: none"> — создание ситуаций для изучения поведения воспитанников — наблюдение — опрос — изучение и анализ педагогической документации
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.) - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; 	<ul style="list-style-type: none"> — диагностика состояния отношений — общение и деятельность в сообществе сверстников и взрослых - самоанализ проводимых дел
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; 	<ul style="list-style-type: none"> — самооценка и самоанализ (поведения, по-

<p>ющий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>		<p>ступков, деятельности)</p> <ul style="list-style-type: none"> — анализ продуктов творческой деятельности обучающихся — посещение урочных и внеурочных занятий и мероприятий — обследование субъектов, объектов, условий, процесса и результатов воспитательной деятельности, включая и такую форму обследования, как мониторинг — подготовка и заслушивание отчетов (сообщений), в том числе и творческих самоотчетов, на заседаниях органов самоуправления; — планирование работы кураторами — организация досуга во внеурочное время, посещение ими кружков, клубов, секций и других объединений по интересам — отсутствие или снижение случаев безнравственного поведения обучающихся, совершения ими правонарушений и преступлений — поддержка детской инициативы и самостоятельности, работа органов ученического самоуправления; — состояние эмоционально-психологических и деловых отношений в общетехникумовском и групповом коллективах — обеспечение готовности выпускников к личностному и профессиональному
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>- демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д)</p>	
<p>ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</p>	<p>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности И в многообразных обстоятельствах;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах</p>	
<p>ЛР 14 Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>- оценка собственного продвижения, личностного развития;</p> <p>- проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p>	
<p>ЛР 15 Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов</p>	<p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>- участие в исследовательской и проектной работе;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.</p>	
<p>ЛР 16 Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольче-</p>	<p>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p>	

<p>ской деятельности.</p> <p>Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков межличностного делового общения социального имиджа; - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. 	<p>самоопределению</p>
--	---	------------------------