

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.01 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

2020

ОДОБРЕНА
на заседании методической
комиссии профессий
технического профиля
Протокол № 1 от 28.08. 2020 г.
Председатель МК Медя Н.М. Калач

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
М Л.П.Мирошниченко
«31» 08 2020г.

Рабочая программа производственной практики ПП.01 по ВПД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе: Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»
Разработчики:
Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано
Директор ООО «Крепостной Вал» С.В. Кондратьева
Директор ООО «СОХО» Дирелева



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями;

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

Знать:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Наименование общих компетенций	
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

3. Структура и содержание производственной практики Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование раздела, темы	Всего часов	Виды производственных работ на практике
1	2	4	Виды производственных работ на практике
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
1	Знакомство с предприятием общественного питания	6	Ознакомление обучающихся со структурой предприятия, производственными цехами, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с поварями-наставниками.
2	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов	6	Подготовка рабочего места для механической кулинарной обработки овощей, грибов пряностей. Выбор технологического оборудования и инвентаря для обработки заданного сырья. Оценка наличия, проверка годности овощей, плодов и грибов, пряностей и приправ органолептическим способом. Обработка, нарезка и формовка сырья по заданию повара. Уборка рабочего места
3	Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбных	6	Подготовка рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Выбор технологического оборудования и инвентаря для обработки заданного сырья. Оценка наличия, проверка качества качества живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбных продуктов моря. Обработка сырья по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места

	продуктов моря.		
4	Организация процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6	Подготовка рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов. Выбор технологического оборудования и инвентаря для обработки заданного сырья. Оценка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка сырья по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места
5	Организация процессов обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из субпродуктов.	6	Подготовка рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов. Выбор технологического оборудования и инвентаря для обработки заданного сырья. Оценка качества мяса, дичи, кролика. Обработка сырья по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
6	Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	6	Подготовка рабочего места и выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей. Нарезка, формовка, фарширование традиционных видов овощей, плодов и грибов. Приготовление полуфабрикатов по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
7	Первичная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	Подготовка рабочего места для первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая, округлой и плоской формы). Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
8	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	Подготовка рабочего места и выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (тушка с головой, тушка без

			головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках) по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
9	Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов	6	Подготовка рабочего места и выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
10	Приготовление полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	6	Подготовка рабочего места и выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
11	Приготовление полуфабрикатов из мясной (рыбной) котлетной массы	6	Подготовка рабочего места и выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления мясной (рыбной) котлетной массы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мясной (рыбной) котлетной массы. Приготовление полуфабрикатов из мясной (рыбной) котлетной массы по заданию повара-наставника. Подготовка к хранению. Уборка рабочего места.
12	Дифференцированный зачёт	6	Проверочная работа.
	ВСЕГО:	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в форме практических занятий

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Азова и Ростовской области.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 374 с. – 1 экз.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2018. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru. – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2017 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2018. - 191 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М.: Академия, 2017. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2018. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2018. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2018. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2018. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2017. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы производственной практики, имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях общественного питания. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система труда и техники безопасности: ХАССП), требованиями охраны труда</p> <p>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);</p> <p>Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>Рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств;</p> <p>Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

<p>Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; Соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; Точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; Соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, рыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и рыбного водного сырья ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 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 (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов выполнения работ к сырью, способам и технике приготовления полуфабрикатов); Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное задание 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; </p>

	<p>Соответствие времени выполнения работ нормативам; Соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; Точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; Соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; Аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; Эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты</p>

	профессиональной деятельности;	отчетов по производственной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; Оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; Толерантность поведения в рабочем коллективе	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по

<p>ОК 06. Проявлять патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей профессии</p>	<p>производственной практике Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>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); Правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>практике Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p>
---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023